I QUADERNI

# Alice Cucina

BIMESTRALE - N.35 - 2017 - € 5,40

# DOLCI DA VASSOIO

Pasticceria da tè, pastarelle e cioccolatini fatti in casa: un grande ritorno

93 RICETTE

19 SCUOLE DI CUCINA

Al.ma MEDIA

AL.MA MEDIA s.r.l.

Sede
Via Tenuta del Cavaliere 1 - 00012 Guidonia Montecelio (RM)
tel. +3906.89676007 fax +39.06.89676000
alma.direzione@almamail.tv

Direzione Commerciale e Pubblicità
Via Santa Maria Valle 3 - 20123 Milano
tel. +39 02.55410.829 fax +39.02.55410.734
alma.pubblicita@almamail.tv

PRESIDENTE
Ermanno Ruscitti

RELAZIONI ESTERNE
Giacomina Valenti alma.relazioni@almamail.tv giacomina.valenti@almamail.it

DIREZIONE EDITORIALE
Corrado Azzolini alma.editoria@almamail.tv corrado.azzolini@almamail.it

DIREZIONE COMMERCIALE
Luciano La Tona alma.pubblicita@almamail.tv luciano.latona@almamail.it

I QUADERNI Alice Cucina

DIRETTORE RESPONSABILE
Valter La Tona valter.latona@almamail.it

VICEDIRETTORE
Giulia Macrì giulia.macri@almamail.it

CAPOREDATTORE
Francesco Monteforte Bianchi francesco.monteforte@almamail.it

REDAZIONE
Emanuela Bianconi emanuela.bianconi@almamail.it

REDAZIONE TESTI
Muriel Lucchese

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Marta Koral marta.koral@almamail.it

IMPAGINAZIONE
Claudia Girlanda

RICETTE
A.Adams; G.Aresu; F.Argentino; M. Bertini; M.Bianchessi; R.Bisi; F.Campoli; S.Censi; M.E.Curzio; R.M.Liche; C.Lunardini; D.Malizia; L.Montersino; S.Papa; S.Rossi; G.Steffanina; M.P.Timo.

FOTO COVER
V.Repetto

FOTO
A.Adams; E.Andreini; A.Aravini; C.Bellasio; F.Brambilla; R.Calzoni; S.Censi; C.Cucinelli; A.De Santis; A.Favara; M.Franchi; V.Lonati; T.Mattiello; S.Pozzati; V.Repetto; S.Rossi; R.Sammartini; S.Serrani; M.Sjöberg; N.Valdisteno; R.Venezia; S.Zecca

CONCESSIONARIA
POSTER PUBBLICITÀ & P.R. srl
Via Angelo Bargoni 8 - 00153 Roma
tel. +39 06.68.89.69.11 - fax +39 06.68.89.69.39
poster@poster-pr.it

STAMPA
Nuovo Istituto Italiano d'arti Grafiche S.p.a.
Via Zanica, 92 – 24126 Bergamo
tel. +39 035.329.1

DISTRIBUZIONE ITALIA
M-DIS Distribuzione Media Spa
via Cazzaniga, 19 – 20132 Milano – tel. +39 02.25.821

Reg. Trib. Roma N° 47/2011 del 17 Febbraio 2011


FINITO DI STAMPARE GENNAIO 2017
Informazioni: tel. +39 039.99.91.541-fax +39 039.99.91.551
Orari: 9-13 / 14-18 dal lunedì al venerdì

I&O

# LA RISCOSSA DELLA GUANTIERA

Chi non ha mai udito, soprattutto in aree dell'Italia centro meridionale, nominare la "guantiera di paste" della domenica? Il termine è cosiddetto "apolide", cioè senza origine precisa. Un parlato tra l'italiano e il napoletano, ma presente anche – niente di meno! – ne *I Promessi Sposi* del Manzoni: *"… vennero… gran guantiere colme di dolci"*, si racconta nel X Capitolo. Nella sua accezione di vassoio elegante, probabilmente in passato ci si riferiva al sostantivo "guanto", o meglio a una scatola o a un contenitore ove riporre questo accessorio di pregio. Oggi, la "guantiera" evocatrice di un modo cortese e raffinato di servire dolci deliziosi rimane, così come la suggestione di offrire con essa un goloso assortimento. Non solo: la guantiera (il vassoio, il cabaret, o come dir si voglia) con le pastarelle, i pasticcini e i dolci d'occasione è tornata di gran moda, rivisitata e attualizzata, ma sempre ricca del suo intramontabile charme. E dei suoi irresistibili must: il diplomatico e il cannolo alla crema, i bignè e le sfogliatelle, i babà e le pastine alle mandorle, le crostatine e le mini-delizie al limone… ma anche frappe, castagnole, zeppole e i trendissimi eclairs, i macarons, i brownies e i cupcake. Insomma, per il dessert di fine pasto, per la merenda, per il tè, il caffè o la cioccolata, e infine anche per un sontuoso dopocena, i dolci da vassoio sono una certezza. Che diventa raffinatezza suprema se i dolcetti sono casalinghi. Come i deliziosi eclairs fantasia, ispirati a quelli del grande Christoph Adam… Cosa possibile seguendo le ricette di questo quaderno, con le scuole di cucina fotografate step by step per le tipologie di base. E per gli highlight!

La Redazione

I QUADERNI

Alice Cucina

# DOLCI DA VASSOIO

Pasticceria da tè, pastarelle e cioccolatini
fatti in casa: un grande ritorno

# Dolci da vassoio
# SOMMARIO

# Mangiateli con gli occhi!

## Scuola di cucina



## Il cabaret

## L'ora del tè



## Delizie al cioccolato

# Mangiateli con gli occhi!



## 50 sfumature di fritto

# UNO SCRIGNO DI BONTÀ

Protagonista indiscusso del pranzo domenicale, di una festa di compleanno, di una cena tra amici o colleghi, il vassoio di dolci è un elemento tradizionale della cultura gastronomica italiana. A tutti, prima o poi, capita di portarne uno in dono al padrone di casa per ringraziarlo dell'ospitalità, o di riceverlo da un parente o da un amico. È, poi, impensabile rinunciarvi durante una pausa pomeridiana, trascorsa a scambiare chiacchiere davanti a un buon tè o a un caffè, o in qualunque circostanza in cui si voglia celebrare un avvenimento speciale. Un vero e proprio caposaldo della nostra tradizione, insomma, che, proprio come ogni altro elemento che entra a far parte della quotidianità, non si è rivelato immune alle mode e ai cambiamenti sociali e culturali tipici del presente; a ben osservare la sua evoluzione, infatti, questa sembra riflettere la grande attenzione moderna alla forma e all'esteriorità e l'importanza che l'uomo contemporaneo attribuisce alla possibilità di scelta; in passato, infatti, il cabaret era composto da una varietà limitata di pezzi, di cui si curava soprattutto la sostanza. Oggi, al contrario, osservandone uno si rimane affascinati dal grande numero di tipi di dolci che può contenere e dalla cura quasi maniacale della loro presentazione. E, sia che apparteniate alla schiera dei puristi, sia che amiate stare al passo con i tempi, grazie alle pagine seguenti potrete avere il piacere di misurarvi con la preparazione di uno di questi "scrigni di bontà"; nella nostra consueta scuola, infatti, troverete una selezione di ricette, corredate da step fotografici, che vi permetteranno di fare pratica con i vari impasti di base. L'ampio ricettario, suddiviso in categorie, vi darà, poi, la possibilità di realizzare sia preparazioni classiche che più estrose; in questo modo, avrete tutti gli strumenti per ottenere un risultato impeccabile e per aggiungere alla vostra composizione quel tocco in più che nessuna pasticceria sarà mai in grado di imitare: tutto il vostro amore.

# Scuola di cucina

- Babà al rum
- Biscotti alle mandorle con ganache alla vaniglia
- Croccantini ai tre cioccolati
- Crostatine alla frutta
- Cuneesi
- Cuori di bomboloni
- Diplomatico
- Éclair ricetta di base
- Macarons al lime mandarino confit e crema al mascarpone
- Sfogliata alla crema

# Babà al rum

**Re indiscusso della tradizione napoletana, il babà conquista anche i palati più esigenti grazie alla combinazione perfetta tra la morbidezza della pasta e il gusto deciso del rum. Il segreto per ottenere risultati perfetti nella preparazione di questo dolce sta nel prestare la dovuta attenzione alla consistenza dell'impasto, che deve risultare morbido ed elastico ma non eccessivamente liquido**

## Ingredienti
per 5-6 babà medi

250 g di farina 00
(più altra per gli stampini)
3 uova
70 g di burro
(più altro per gli stampini)
80 g di zucchero
12 g di lievito di birra
1 pizzico di sale
3 cucchiai di confettura
di albicocche
rum
ricotta (o crema pasticcera)
canditi

*per la bagna*
500 ml di acqua
300 g di zucchero
la scorza di 1 limone
300 ml di rum

## Preparazione

1 Amalgamate 25 g di farina con il lievito (**foto A**), 1 cucchiaino di zucchero e 2 cucchiai di acqua tiepida, coprite e fate riposare fino al raddoppio del volume. Trasferite l'impasto lievitato in una terrina e unite la farina e lo zucchero restanti.

2 Unite le uova, il burro e il sale e lavorate per circa 30 minuti per ottenere un impasto elastico e molto morbido (**foto B**). Coprite con un canovaccio e lasciate riposare per ottenere il

raddoppio del volume. Imburrate e infarinate gli stampini e distribuitevi l'impasto sino a 1/3 del loro volume (**foto C**). Lasciate lievitare ancora, finché la pasta avrà raggiunto il bordo degli stampini. A questo punto, infornate a 180 °C e fate cuocere per circa 20 minuti.

3 Preparate la bagna: in una casseruola raccogliete l'acqua, lo zucchero e la scorza del limone intera; mettete sul fuoco, portate a bollore e fate cuocere per 10-15 minuti, per ottenere uno sciroppo denso. Spegnete, fate raffreddare e aggiungete il rum. Quando i babà saranno ben dorati, sfornateli e immergeteli ancora caldi nella bagna (**foto D**), facendo in modo che assorbano bene tutto il liquido. Disponeteli su una gratella, fateli sgocciolare e spennellateli con la confettura diluita con un goccio di rum. Tagliateli leggermente al centro, nel senso della lunghezza, e farciteli a piacere con ricotta (o crema pasticcera). Guarnite con i canditi e servite.

A

B

C

D

# Biscotti alle mandorle con ganache alla vaniglia

L'inconfondibile gusto dolce ma allo stesso tempo speziato della fava di tonka, con le sue caratteristiche note che ricordano i sapori di mandorla e caramello, impreziosisce la ganache alla vaniglia racchiusa dai rettangolini di frolla alle mandorle. Una combinazione perfetta di sapori che vi farà dimenticare anche dei tempi di realizzazione non particolarmente brevi

## Ingredienti
per circa 40 biscotti

*per la frolla alle mandorle*
150 g di burro
100 g di zucchero a velo
40 g di farina di mandorle
45 g di tuorli
250 g di farina di biscotto
1 g di sale

*per la ganache alla vaniglia e tonka*
170 g di burro
170 g di panna
470 g di cioccolato bianco
1 bacca di vaniglia
½ fava di tonka grattugiata

*vi serve inoltre*
cioccolato temperato

## Preparazione

1 Per la frolla alle mandorle: in una planetaria lavorate il burro con il sale; unite lo zucchero a velo e amalgamate. Incorporate i tuorli e le farine (**foto A**) e impastate, fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e fate riposare per circa 2 ore.

2 Poi, stendete la frolla a uno spessore di 4 mm e con un coppapasta ricavate tanti quadratini da 4 cm di lato (**foto B**). Trasferiteli in una teglia, foderata con carta forno, e infornate

A

B

C

D

a 180 °C per 15 minuti. Levate e lasciate raffreddare.

3 Per la ganache alla vaniglia: in un pentolino raccogliete la panna e bollitela. Unite i semini della bacca di vaniglia e la fava di tonka grattugiata (**foto C**) e lasciate in infusione per 1-2 minuti. Versate la panna bollente sul cioccolato ed emulsionate.

4 Lavorate il burro con le fruste elettriche. Quando la ganache avrà raggiunto i 30 °C, incorporate il burro montato mescolando delicatamente (**foto D**). Trasferite il composto in freezer e fate raffreddare per circa 10 minuti. Poi, levate, trasferite nuovamente nella planetaria e montate con le fruste.

5 Per il montaggio: raccogliete la ganache in un sac à poche con bocchetta liscia, farcite la metà dei quadratini di frolla (**foto E**) e chiudete con i restanti. Colate su un foglio di stampa in serigrafia il cioccolato temperato e stendetelo con la spatola. Fate leggermente cristallizzare, quindi con un coppapasta quadrato ricavate delle piccole cialde e fate raffreddare per bene.

6 Con il cioccolato restante fate una piccola goccia su ciascun biscotto, adagiate la cialda decorata (**foto F**) e lasciate rapprendere completamente prima di servire.

E

F

# Croccantini ai tre cioccolati

Le mandorle, sottoposte a tre processi di lavorazione differenti, e il cioccolato, nelle sue tre varianti più diffuse, sono gli ingredienti base di questi dolci sfizi. La chiave per una loro perfetta riuscita è affidata alla fase del temperaggio, che permette alla copertura di non formare cristalli disomogenei a seguito del raffreddamento

## Ingredienti

per circa 60 croccantini

*per il croccantino bianco*
250 g di copertura bianca
25 g di burro di cacao
200 g di mandorle caramellate
50 g di pistacchi già sgusciati
100 g di cubetti di arancia candita
25 g di riso soffiato

*per il croccantino al latte*
250 g di copertura al latte
25 g di burro di cacao
10 g di bacche di goji
300 g di mandorle tostate e caramellate
50 g di riso soffiato

*per il croccantino fondente*
300 g di copertura fondente
25 g di burro di cacao
300 g di mandorle a filetti
100 g di cubetti di arancia candita
25 g di riso soffiato

A

## Preparazione

1 Per il croccantino bianco: in una ciotola raccogliete le mandorle caramellate, il riso soffiato, i pistacchi e i cubetti di arancia candita; unite il burro di cacao caldo (**foto A**) e amalgamate. Temperate la copertura bianca, versatela sul composto e mescolate con una spatola (**foto B**).

## SCUOLA DI CUCINA Croccantini ai tre cioccolati

B

C

D

E

2 Su un foglio di carta forno e con l'aiuto di due cucchiai formate tanti croccantini (**foto C**) e lasciate riposare in frigorifero, fino a quando saranno ben rassodati. Per il croccantino fondente: in un'altra ciotola raccogliete le mandorle a filetti, il riso soffiato, il burro di cacao caldo e i cubetti di arancia.

3 Temperate la copertura fondente, versatela sul composto (**foto D**) e amalgamate. Su un foglio di carta forno e con l'aiuto di due cucchiai formate tanti croccantini (**foto E**) e lasciate riposare in frigorifero fino a quando saranno ben rassodati. Per il croccantino al latte: in un'altra ciotola raccogliete le mandorle tostate e caramellate, il riso soffiato, le bacche di goji e il burro di cacao caldo.

4 Temperate la copertura al latte, versatela sul composto (**foto F**) e amalgamate. Su un foglio di carta forno e con l'aiuto di due cucchiai formate tanti croccantini (**foto G**) e lasciate riposare in frigorifero fino a quando saranno ben rassodati.

F

G

# Crostatine alla frutta

**Croccanti scrigni di pasta frolla accolgono, in questa preparazione tra le più classiche nell'ambito dei dolci da vassoio, una fresca crema pasticcera ricoperta da pezzetti di frutta. Il tutto arricchito, nella nostra variante, da deliziose gelée**

## Ingredienti
per 12 crostatine

500 g di pasta frolla
200 g di crema pasticcera
300 g di frutta fresca mista a piacere
50 g di gelatina neutra
50 g di pistacchi già pelati
burro
farina

*per le gelée alla frutta*
200 g di purè di frutta
50 g di zucchero
6 g di colla di pesce in fogli
20 g di destrosio

## Preparazione

1 Infarinate la spianatoia e tirate la pasta in una sfoglia sottile. Ritagliate 12 dischi da 10 cm di diametro (**foto A**) e foderate altrettanti stampini, imburrati e infarinati. Bucherellate il fondo della pasta frolla con l'aiuto di una forchetta (**foto B**) e fate cuocere in forno a 180 °C per circa 15 minuti. Levate e lasciate raffreddare, quindi sformate le crostatine e farcitele con la crema pasticcera.

2 Mentre le basi sono in cottura, preparate le gelée di frutta. Scaldate ¼ del purè della frutta scelta (fragole, mango, mirtilli, banane, kiwi) con lo zucchero e il destrosio, quindi scioglietevi la colla di pesce, già ammollata in un po' di acqua fredda e strizzata (**foto C**).

A

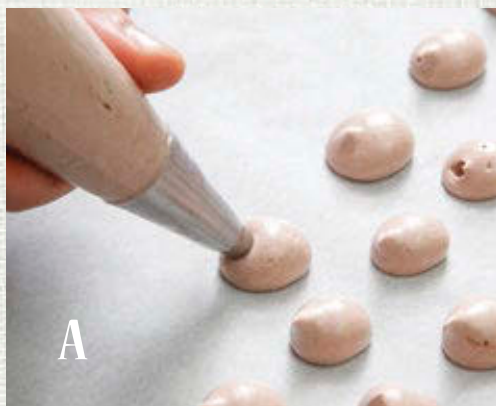
B

3 Raccogliete il purè rimasto in una ciotola, unite quello appena lavorato e mescolate. Preparate allo stesso modo quattro gelée con frutta diversa.

4 Foderate quattro stampi di acciaio con un foglio di pellicola trasparente. Colate in ogni stampo un tipo diverso di gelée (una per stampo) e mettete in freezer. Una volta congelate, tagliatele a cubetti (**foto D**) e usatele per guarnire le crostatine, insieme alla frutta fresca e ai pistacchi. Lucidate con la gelatina neutra e servite.

# Cuneesi

**Due cialde di meringa che abbracciano una speciale crema pasticcera al rum; questi, secondo la tradizione, gli ingredienti principali del cuneese, cioccolatino tipico dell'omonima città italiana; prodotto anche nelle varianti con crema di nocciole o di marroni per permettere proprio a tutti, bambini compresi, di assaporarne il gusto straordinario**

A

## Ingredienti

per circa 60 cuneesi

*per i gusci*
500 g di albumi
1 kg di zucchero
15 g di cacao amaro in polvere

*per la crema al rum*
900 g di cioccolato fondente
400 g di crema pasticcera
400 g di rum a 70°
100 g di miele di acacia
50 g di pasta di nocciola

*vi serve inoltre*
cioccolato fondente temperato

## Preparazione

1 Per i gusci: mescolate gli albumi con 500 g di zucchero, miscelati al cacao; scaldate il composto ottenuto fino alla temperatura di 40 °C e montatelo con le fruste elettriche. Aggiungete lo zucchero restante e amalgamate delicatamente a mano.

2 Raccogliete il composto in un sac à poche e realizzate tanti piccoli bottoncini su una teglia, foderata con carta forno (**foto A**). Infornate a 140 °C e fate cuocere per circa 12 minuti a valvola aperta. Levate, pressate con il pollice ogni bottoncino (**foto B**) e tenete da parte.

B

C

D

E

3 Per la crema: in una planetaria raccogliete la crema, il rum, il miele e la pasta di nocciola (**foto C**) e amalgamate con una frusta. Aggiungete il cioccolato, fuso a 45 °C, e mescolate per bene (**foto D**). Trasferite la crema ottenuta in frigorifero e fate riposare per almeno 12 ore.

4 Raccogliete la crema in un sac à poche e farcite metà gusci creando una piccola sfera (**foto E**); accoppiateli a due a due, come fossero baci di dama, e passateli nel cioccolato fondente temperato (**foto F**). Disponeteli in un foglio di carta forno e lasciateli solidificare completamente.

F

# Cuori di bomboloni

**Un impasto soffice e leggero, particolarmente resistente alla lievitazione grazie all'utilizzo della manitoba, caratterizza questi cuori che, con le tre differenti farcie a base di ricotta, cioccolato e lamponi, vi permetteranno di deliziare il palato delle persone alle quali tenete, dimostrando loro, nel modo più dolce, tutto il vostro amore**

A

## Ingredienti

per circa 15 cuori medi

380 g di manitoba
(più altra per spolverizzare)
25 g di lievito di birra
120 ml di latte
2 tuorli
60 g di zucchero di canna chiaro
60 g di burro
grappa
sale
olio di semi di arachide

*per la crema al cioccolato*
3 tuorli
250 ml di latte
60 g di zucchero
1 cucchiaio di maizena
100 g di cioccolato fondente al 70%

*per la crema di ricotta*
200 g di ricotta vaccina
100 g di zucchero a velo
1 lime
mascarpone

*vi servono inoltre*
confettura di lamponi
zucchero di canna chiaro

## Preparazione

1 Ponete in una ciotola 120 g di manitoba, il lievito sbriciolato e il latte e mescolate il tutto;

coprite con un foglio di pellicola (**foto A**) e lasciate lievitare per 30 minuti. Poi, riprendete l'impasto e unite il resto della farina, i tuorli, il burro, due cucchiai di grappa, lo zucchero e un pizzico di sale. Lavorate il composto con il gancio per 5 minuti (**foto B**). Trasferitelo all'interno di una ciotola più capiente, coprite di nuovo con pellicola trasparente e lasciate lievitare per circa 2 ore.

2 Per la crema di ricotta: lavorate in una ciotola la ricotta scolata e setacciata (**foto C**), lo zucchero a velo, la scorza del lime grattugiata e un cucchiaio di mascarpone, fino a ottenere un composto liscio. Per la crema al cioccolato: lavorate lo zucchero con i tuorli e la maizena. Diluite con il latte caldo, rimettete sul fuoco, fino ad addensamento. Poi, unite il cioccolato spezzettato e mescolate (**foto D**). Trasferite la crema in un contenitore freddo, coprite con pellicola trasparente e tenete da parte.

B

C

D

E

3 Riprendete l'impasto e sgonfiatelo leggermente, quindi stendetelo in una sfoglia spessa circa 1 cm. Con un tagliapasta a forma di cuore, ricavate tanti cuori di media grandezza. Sistemateli su un piano leggermente infarinato, copriteli con un telo e lasciateli riposare per 20 minuti. Scaldate abbondante olio in una padella. Friggete 3-4 cuori alla volta (**foto E**), girandoli di tanto in tanto. Quando saranno ben dorati, scolateli per bene e fateli asciugare su carta assorbente da cucina. Passate i cuori nello zucchero e, aiutandovi con un sac à poche, farciteli (**foto F**) con la confettura di lamponi, la crema di ricotta e quella al cioccolato, e servite.

F

# Diplomatico

Il gusto delicato della crema chantilly alla vaniglia si sposa, in questa ricetta, con il sapore intenso della bagna al rum, dando vita allo straordinario equilibrio di sapori che ha reso celebre e molto apprezzato questo dolce; qui ve ne proponiamo la ricetta classica

## Ingredienti

per 6 diplomatici medi

*per la sfoglia caramellata*
250 g di pasta sfoglia
75 g di zucchero a velo

*per la bagna al rum*
50 g di zucchero liquido al 70%
50 g di acqua
13 g di rum

*per la finitura*
500 g di crema chantilly alla vaniglia
200 g di pan di spagna
zucchero a velo

## Preparazione

1 Stendete la pasta sfoglia allo spessore di 2 mm e ricavatene due rettangoli delle dimensioni di 23x18 cm; bucate la pasta con fori piuttosto distanziati, ponetela su una teglia da forno ricoperta di carta e infornate a 160° C, fino a doratura. A questo punto, toglietela dal forno e spolverizzatela con lo zucchero a velo (**foto A**); infornate nuovamente a 240° C, fino a completa caramellizzazione.

2 Nel frattempo, preparate la bagna; fate sciogliere in un pentolino acqua e zucchero. Non appena il composto si sarà addensato, spegnete il fuoco e aggiungete il rum (**foto B**). Tagliate anche il pan di spagna in modo da ottenere un rettangolo di dimensioni leggermente superiori

A

a quelle indicate per i rettangoli di sfoglia di pasta sfoglia (circa 5 mm in più per lato).

3 Poi, ponete un rettangolo di sfoglia su un piatto da portata. Ricopritelo con uno strato sottile (circa 1 cm di spessore) di crema chantilly alla vaniglia, avendo cura di lasciare almeno 5 mm dal bordo (**foto C**). Sovrapponetevi il rettangolo di pan di spagna e inumiditelo con la bagna. Ricoprite anch'esso con uno strato di chantilly e chiudete con il rettangolo di sfoglia rimasto.

4 Spolverizzate con abbondante zucchero a velo e tagliate in tanti cubotti per ottenere le vostre paste (**foto D**).

B

C

D

# Éclair ricetta di base

**Tutta la bontà della pasta choux abbinata alla possibilità di dare libero sfogo alla propria fantasia, combinando tra loro innumerevoli creme e glasse; questo il segreto che rende questi dolci tanto buoni da finire in un attimo**

### Ingredienti
per 16 éclairs

80 g di latte intero
80 g d'acqua
90 g di farina
55 g di burro
3 uova
1 tuorlo
1 cucchiaino di zucchero
1 pizzico di sale

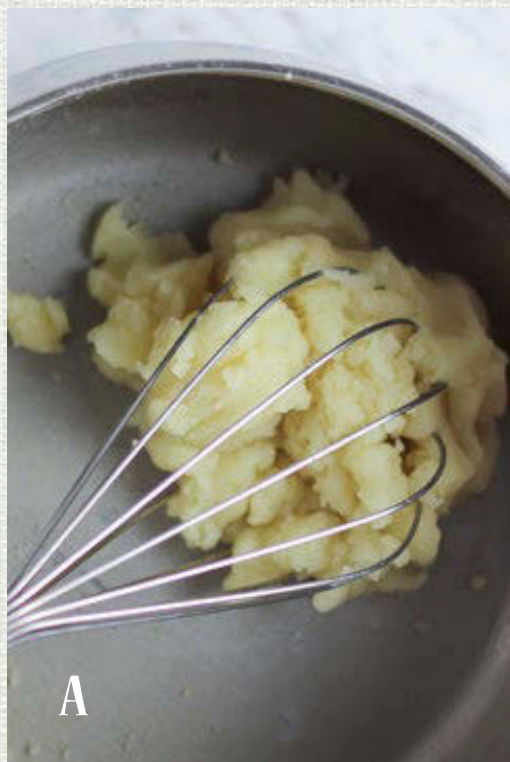
### Preparazione

1 In un pentolino portate a bollore il latte intero con l'acqua, il burro tagliato a dadini, lo zucchero e il sale. Poi, spegnete il fuoco e aggiungete la farina, precedentemente setacciata, a pioggia. Riaccendete il fornello a fuoco medio e proseguite la cottura, mescolando in continuazione, fino a ottenere un composto che si stacchi agevolmente dalle pareti del pentolino (**foto A**).

2 Fate intiepidire l'impasto in una ciotola, poi aggiungete, uno per volta, le 3 uova intere (fate molta attenzione a versare l'uovo successivo solo quando il precedente sia del tutto assorbito). Il risultato finale deve essere un composto denso e morbido. Dopo averlo trasferito in un sac a pochè con bocchetta liscia, formate, su una teglia rivestita con carta forno, dei bastoncini di 11 cm di lunghezza (**foto B**).

SCUOLA DI CUCINA **Éclair ricetta di base**

3 Spennellate con il tuorlo ogni bastoncino (**foto C**) e infornate a 185 °C per circa 20 minuti, o comunque fino a quando gli éclairs non risulteranno gonfi e dorati.

4 Con l'aiuto di un coltello, praticate dei piccoli fori nella parte inferiore degli éclairs (**foto D**) per riempirli con la farcia scelta. Glassateli con la glassa appropriata in base alla ricetta che intendete realizzare.

A

B

# Macarons al lime mandarino confit e crema al mascarpone

**Di origine francese, questi dolci dall'aspetto colorato e decisamente chic hanno conquistato anche il palato degli italiani. La chiave di questo successo è data dalla loro versatilità; partendo da una ricetta di base, come quella che potete ricavare da qui e che vi tornerà utile anche per le preparazioni di ricettario, se ne può ottenere, infatti, una serie potenzialmente infinita di varianti**

## Ingredienti
per circa 70 macarons

*per i macarons (ricetta di base)*
400 g di farina di mandorle
400 g di zucchero a velo
320 g di albumi
400 g di zucchero
150 g di acqua

*per il confit al mandarino*
100 g di succo di mandarino
25 g di zucchero invertito
35 g di zucchero
4 g di pectina NH

*per la crema al mascarpone e lime*
200 g di latte
0,5 g di zeste di lime
50 g di tuorli
50 g di zucchero
20 g di amido
2,8 g di gelatina in polvere 200
16,8 g di acqua
125 g di mascarpone
125 g di panna montata

## Preparazione

1 Miscelate lo zucchero a velo e la farina di mandorle; unite 160 g di albumi e mescolate energicamente. Montate gli albumi restanti in una planetaria a bassa velocità e nel frattempo fate cuocere acqua e zucchero fino a raggiungere la temperatura di 115 °C. Versate a filo

lo sciroppo sugli albumi e proseguite a montare fino a raffreddamento (**foto A**).

2 Mescolate i due composti con movimenti delicati, dal basso verso l'alto (**foto B**); trasferite il tutto in un sac à poche e realizzate tanti dischetti in una teglia, rivestita con carta forno (**foto C**). Fate cuocere a 150 °C in forno statico per circa 15 minuti, quindi levate e lasciate raffreddare.

3 Per la crema: in un pentolino portate a bollore il latte con le zeste di lime; lavorate i tuorli con lo zucchero e l'amido, versate il latte, filtrato, e fate cuocere fino ad addensamento. Levate, unite la gelatina, precedentemente idratata nell'acqua, e fate raffreddare in frigorifero. Montate la panna con il mascarpone, quindi incorporate la crema ben fredda, mescolando delicatamente.

4 Per il confit: mescolate la pectina ai due zuccheri, unite il succo di mandarino, mettete sul fuoco e portate a bollore. Levate, distribuite il composto nello stampo a semisfera e trasferite in freezer fino a completo congelamento.

5 Trascorso questo tempo, sformate le semisfere (**foto D**) e adagiatele su metà macarons ; raccogliete la crema in un sac à poche con bocchetta liscia e realizzate un ciuffetto sopra il confit (**foto E**).Chiudete con i macarons restanti e servite.

A

B

C

D

E

# Sfogliata alla crema

**Una sfoglia friabile che racchiude un soffice ripieno di crema pasticcera, impreziosita dal sapore deciso del liquore all'amaretto; questi gli elementi che permettono a questo dolce, dalla preparazione non eccessivamente elaborata, di rivelarsi adatto ai vari momenti della giornata**

## Ingredienti

per circa 6-7 sfogliatine

500 g di pasta sfoglia
½ l di latte
200 g di mandorle già sgusciate
4 tuorli
1 cucchiaino di cannella
4 cucchiai abbondanti di zucchero
1 pizzico di sale
4 cucchiai di fecola di patate
1 stecca di vaniglia
liquore all'amaretto
zucchero a velo

## Preparazione

1 Preparate la crema pasticcera: in una ciotola lavorate i tuorli con lo zucchero, il sale e la fecola fino a ottenere un composto chiaro e spumoso; a parte fate scaldare il latte con la stecca di vaniglia, incisa per il lungo. Filtrate il latte e versatelo a filo nel composto di tuorli; fate amalgamare il tutto con l'aiuto di una frusta (**foto A**).

2 Poi, mettete il composto sul fuoco e fate cuocere, mescolando in continuazione, fino ad addensamento. Levate, coprite con la pellicola trasparente, messa a contatto, e fate raffreddare completamente (**foto B**). A questo punto aggiungete un goccio di liquore, la cannella e le mandorle tritate, amalgamate e tenete da parte.

3 Stendete la pasta sfoglia e realizzate tanti dischetti con un coppapasta; disponete un cucchiaio di crema su metà dischetti (**foto C**), chiudete con i restanti e sigillate bene i bordi. Trasferiteli in una teglia, rivestita con carta forno, e infornate a 180 °C per circa 15 minuti. Levate, spolverizzate con lo zucchero a velo (**foto D**) e infornate per altri 5 minuti. Sfornate e servite.

A

B

C

D

# Il cabaret

### PASTARELLE

- Bignè al caffè
- Cannoli di pasta sfoglia alla crema pasticcera
- Cannoli siciliani
- Crostatine farcite alla pasta di mandorle
- Diplomatico con orzata crema di semolino cardamomo e pistacchi
- Éclair al cocco e cioccolato
- Éclair alla crema e frutta
- Éclair fantasia
- Éclair lemon pie
- Girelle alla vaniglia e cacao
- Maritozzo con la panna
- "Matrioska" di bignè
- Sfogliatelle
- Tortini di pasta frolla con uva
- Tortini glassati al cioccolato bianco
- Tortino monoporzione dolci parole

### MIGNON

- Bignè al cioccolato con mousseline di cannella
- Delizie al limone
- Orange Kiss
- Pasticciotti mignon
- Peschine
- Rotolini con biscotto alle mandorle limone e panna al pistacchio
- Sfere alla crema di cioccolato
- Tartellette ai tre agrumi
- Tartellette alla crema di mango e aspic di frutta

# Bignè al caffè

## Ingredienti
per circa 8 bignè

150 g di farina 00
80 g di burro (più altro per la teglia)
10 g di zucchero
4 uova
sale
chicchi di caffè

*per la crema*
60 g di farina 00
150 g di zucchero
500 ml di latte
4 tuorli
1 dl di caffè della moka

*per la glassa*
300 g di zucchero a velo
1 tazzina di caffè della moka
1 albume

## Preparazione

1 In una casseruola raccogliete 110 ml di acqua, lo zucchero, il burro e un pizzico di sale; mettete sul fuoco e portate a bollore. Togliete la casseruola dal fuoco e versate la farina, mescolando per evitare che si formino grumi. Rimettete sul fuoco e, quando l'impasto si staccherà dalle pareti della casseruola, spegnete.

2 In una terrina sbattete le uova e incorporatele all'impasto. Trasferite il composto in un sac à poche, quindi realizzate tanti bignè mettendoli direttamente su una teglia ben imburrata. Infornate in forno già caldo a 200 °C e fate cuocere per 20 minuti. Lasciate raffreddare in forno, senza aprire lo sportello.

3 Per la crema: in una casseruola scaldate il latte con il caffè; in una terrina con le fruste elettriche lavorate i tuorli con lo zucchero per ottenere una crema spumosa. Incorporate lentamente la farina, continuando a sbattere; versate a filo il latte caldo, rimettete sul fuoco e fate cuocere, mescolando in continuazione, fino a ottenere una crema densa e omogenea.

4 Per la glassa: montate l'albume, aggiungete, poco per volta, lo zucchero e il caffè e amalgamate per ottenere una glassa densa. Con un sac à poche farcite i bignè con la crema al caffè, bagnateli nella glassa, decorate con chicchi di caffè e servite.

# Cannoli di pasta sfoglia alla crema pasticcera

## Ingredienti
per circa 6-7 cannoli medi

*per i cannoli*
280 g di pasta sfoglia
1 tuorlo
1 cucchiaio di latte

*per la crema pasticcera*
½ l di latte intero
80 g di zucchero
60 g di farina 00
4 tuorli

*vi servono inoltre*
bocchette per cannoli
zucchero a velo

## Preparazione

1 Stendete il rotolo di pasta e ricavate tante strisce larghe 3 cm, quindi spennellatele con un po' di acqua (**foto A**). Arrotolate le strisce di pasta intorno ai coni di acciaio, imburrati, partendo dalla punta e lasciando il lato inumidito verso l'alto (**foto B**), fino a ricoprirli completamente.

2 Spennellate la superficie dei cannoncini con il tuorlo, sbattuto con il latte, disponeteli su una teglia foderata con carta forno, mettete in forno già caldo a 200 °C e fate cuocere per 13 minuti. Trascorso il tempo, levate e lasciate raffreddare, quindi sfilate i cannoncini dai coni di acciaio (**foto C**).

3 Preparate la crema: lavorate i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto bianco; unitevi la farina e amalgamate con cura. Incorporate, poco per volta, il latte, continuando a mescolare energicamente (**foto D**). Trasferite il composto in un pentolino e fate addensare su fiamma dolce, senza mai smettere di girare per evitare la formazione di grumi. Trasfrite la crema in una ciotola e fatela riposare coperta da pellicola. Utilizzate la crema per farcire i vostri cannoli (**foto E**) e, prima di servirli, spolverizzateli con abbondante zucchero a velo.

## Cannoli di pasta sfoglia alla crema pasticcera

A

B

C

# Cannoli di pasta sfoglia alla crema pasticcera

D

E

# Cannoli siciliani

## Ingredienti
per circa 20 cannoli medi

*per i cannoli*
400 g di farina 00
70 g di strutto (o burro morbido)
2 tuorli
1 albume
60 g di zucchero
1 cucchiaio di cacao amaro in polvere
1 cucchiaino di caffè in polvere
1 pizzico di sale; 60 ml di marsala
60 ml di aceto bianco

*per il ripieno*
500 g di ricotta di pecora
200 g di zucchero a velo
100 g di zucchero
50 g di gocce di cioccolato
1 albume
zucchero a velo
granella di pistacchi
scorze di arancia candita
olio di semi di arachide

*vi occorrono anche*
cilindri in acciaio per cannoli

## Preparazione

**1** Per i cannoli: fate la classica fontana con la farina setacciata, unite al centro tutti gli altri ingredienti e lavorate energicamente, fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per circa un'ora.

**2** Passate la ricotta al setaccio, raccoglietela in una ciotola e lavoratela con i due zuccheri, fino a ottenere una crema liscia e omogenea; aggiungete le gocce di cioccolato e trasferite in frigorifero.

**3** Trascorso il tempo di riposo, stendete l'impasto per i cannoli con un mattarello per ottenere una sfoglia sottile; ricavate dei quadrati di circa 10-12 cm, spennellate le due estremità con l'albume e avvolgeteli intorno ai cilindri di acciaio, leggermente unti di olio (non chiudeteli troppo stretti).

**4** Scaldate abbondante olio di semi e friggetevi i cannoli; quando saranno ben dorati, scolateli e fateli asciugare su carta assorbente da cucina. Fateli raffreddare, quindi sfilateli delicatamente. Al momento di servire, raccogliete la crema di ricotta in un sac à poche e farcite i cannoli. Guarnite con filetti di arancia, cospargete con granella di pistacchi e zucchero a velo e portate in tavola.

# Crostatine farcite alla pasta di mandorle

## Ingredienti
per 4-5 crostatine medie

*per la pasta*
80 g di farina 00
70 g di mandorle tritate finemente
50 g di zucchero
100 g di burro
1 tuorlo
1 limone

*per il ripieno*
100 g di mandorle tritate finemente
100 g di zucchero
30 g di canditi
10 ciliegie candite
25 g di pistacchi tritati
1 uovo
1 pizzico di cannella
1 cucchiaino di acqua di fiori di arancio

*vi servono inoltre*
ciliegie candite
canditi a cubetti
cacao amaro in polvere
zucchero a velo
burro
farina

## Preparazione

1 Per la pasta: in una terrina mescolate la farina setacciata, le mandorle tritate e lo zucchero. Aggiungete il tuorlo, la scorza di ½ limone grattugiata e il burro morbido a pezzetti e lavorate energicamente per qualche minuto, fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e fate riposare in frigo per un'ora.

2 Per il ripieno: miscelate i pistacchi e le mandorle con lo zucchero; unite un pizzico di cannella, l'uovo e l'acqua di fiori di arancio e mescolate. Quando il composto sarà omogeneo, aggiungete i canditi a cubetti e le ciliegie intere e amalgamate ancora.

3 Imburrate e infarinate quattro stampini (da 10 cm di diametro). Stendete la pasta utilizzando la carta forno e ricavate quattro dischetti (di circa 14 cm di diametro); rivestitevi gli stampini e farcite con il composto di mandorle.

4 Infornate le crostatine in forno già caldo a 190 °C e fate cuocere per circa 20 minuti. Trascorso il tempo di cottura, levate e lasciate raffreddare. Sformate, spolverizzate con cacao in polvere e zucchero a velo, guarnite con i canditi e servite.

# Diplomatico con orzata
# crema di semolino cardamomo e pistacchi

## Ingredienti
per circa 6-7 diplomatici

200 g di pasta sfoglia
200 g di pan di Spagna
1 dl di orzata
50 g di granella di pistacchi
sciroppo di zucchero
per la crema di semolino
½ l di latte
3 semi di cardamomo
4 tuorli
110 g di zucchero
50 g di semolino

## Preparazione

**1** Stendete la pasta sfoglia a uno spessore di circa 5 mm; disponetela in una teglia, foderata con carta forno, e foratela leggermente. Infornate a 175 °C per 10 minuti, quindi abbassate la temperatura a 150 °C e fate cuocere per altri 5 minuti. Levate, spennellate con lo sciroppo di zucchero bollente e spolverizzate con la granella di pistacchi.

**2** Per la crema: aprite il cardamomo, estraete i semi e metteteli a bagno nel latte. Versatelo in un pentolino e fatelo scaldare. In una ciotola lavorate i tuorli con lo zucchero, unite il semolino e mescolate. Filtrate il latte caldo e stemperatelo nel composto di uova e semolino, un po' per volta. Rimettete il composto sul fuoco, portate a bollore e fate cuocere per 10 minuti. Togliete dal fuoco, versate in una ciotola fredda, coprite con pellicola a contatto e tenete da parte.

**3** Diluite l'orzata con un po' di acqua. Pareggiate il pan di Spagna, tagliatelo a metà e ricavatene due quadrati. Componete il dolce seguendo il seguente ordine: mettete sul fondo la pasta sfoglia, cospargete con la crema e disponete sopra il quadrato di pan di Spagna, bagnato con l'orzata.

**4** Versate un altro strato di crema e coprite con la sfoglia. Pressate leggermente la torta per compattarla e lasciatela riposare in frigorifero. Con il coltello a sega tagliatela a cubotti e servite.

# Éclair al cocco e cioccolato

### Ingredienti
per circa 16 éclairs

80 g di latte intero
80 g d'acqua
90 g di farina
55 g di burro
3 uova
1 tuorlo
1 cucchiaino di zucchero
1 pizzico di sale

*per la mousse al cocco*
350 g di latte di cocco
100 g di zucchero
10 g di gelatina in fogli
300 g di panna da montare

*per la ganache al cioccolato e vaniglia*
100 g di panna
300 g di cioccolato bianco
50 g di burro
20 g di sciroppo di glucosio
½ bacca di vaniglia Tahiti
per la decorazione
farina di cocco
cioccolato al latte

### Preparazione

1 Preparate gli éclair come a pag 42. Preparate la mousse al cocco: in una casseruola portate a bollore il latte di cocco con lo zucchero; aggiungete la gelatina, precedentemente ammollata in acqua fredda e ben strizzata, e mescolate. Spegnete e lasciate raffreddare. Nel frattempo, montate la panna e incorporatela al composto.

2 Per la ganache: portate a bollore la panna con la vaniglia e il glucosio. Versate sul cioccolato bianco, lasciate riposare per qualche secondo ed emulsionate accuratamente. Unite il burro fuso, ma non caldo, e amalgamate ancora. Temperate la ganache e lasciate raffreddare.

3 Con l'aiuto di una bocchetta praticate tre fori negli éclair;con un sac à poche, farciteli con la mousse al cocco. Temperate il cioccolato al latte, adagiate gli éclair su una griglia per dolci e glassateli.

4 Con una bocchetta a punta piatta fate una striscia di ganache al cioccolato sopra gli éclair. Lasciate rapprendere, capovolgete e passate nella farina di cocco. Lasciate asciugare e servite.

# Éclair alla crema e frutta

### Ingredienti
per 16 éclairs

80 g di latte intero
80 g d'acqua
90 g di farina
55 g di burro
3 uova
1 tuorlo
1 cucchiaino di zucchero
1 pizzico di sale

*per la crema zabaione*
300 g di marsala
150 g di tuorli
200 g di zucchero
20 g di amido di mais
15 g di amido di riso
12 g di gelatina in fogli
125 g di panna montata

*per la decorazione*
125 g di frutti di bosco misti
125 g di fragole
2 mele Granny Smith
1 pesca
gelatina neutra a freddo

### Preparazione

**1** Preparate i vostri éclair seguendo la ricetta di pag. 46. Per la crema: in un pentolino portate a bollore il marsala; lavorate i tuorli con lo per ottenere un composto spumoso. Unite l'amido di mais e di riso. Incorporate il marsala e fate cuocere fino a 85 °C. Unite la gelatina, precedentemente ammollata in acqua fredda e strizzata. Fate raffreddare coperto con pellicola. Poi, alleggerite la crema con la panna montata.

**2** Tagliate a metà gli éclair; con un sac à poche farciteli con la crema allo zabaione e chiudete. Guarnite con la frutta, tagliata a pezzetti. Spennellate con la gelatina neutra e servite.

# Éclair fantasia

## Ingredienti
per 16 éclairs

80 g di latte intero
80 g d'acqua
90 g di farina
55 g di burro
3 uova
1 tuorlo
1 cucchiaino di zucchero
1 pizzico di sale 1kg di crema pasticcera
2 bustine di caffè solubile
1 limone
50 g di crema di pistacchi

*per la glassa al caffè*
125 g di zucchero a velo
6 cucchiaini di caffè
½ cucchiaino di caffè solubile

*per la glassa al limone*
300 g di zucchero a velo
50 g di burro
3 cucchiai di succo di limone
½ cucchiaino di limoncello

*per la glassa al pistacchio*
300 g di cioccolato bianco
80 ml di panna liquida
80 g di crema al pistacchio

*per la glassa ai frutti di bosco*
200 g di frutti di bosco
3 cucchiai di zucchero
4 cucchiai di acqua

## Preparazione

1 Preparate gli eclairs secondo la ricetta base (pag. 46). Prendete la crema pasticcera ancora calda e dividetela in 4 ciotole. Mettetene da parte una; in una aggiungete il caffè solubile; in una mettete la scorza e il succo di un limone; in una unite la crema di pistacchi.

2 Poi, preparate le glasse. Per la glassa al pistacchio: fate sciogliere il cioccolato a bagnomaria unitevi la panna e la crema al pistacchio. Abbassate la fiamma e proseguite la cottura, mescolando, per ottenere un composto dalla giusta consistenza. Per la glassa al limone: unite il burro ammorbidito, lo zucchero a velo setacciato, il limone e il limoncello; mescolate il tutto, con l'aiuto di una frusta, per ottenere una glassa sufficientemente densa. Per la glassa al caffè: unite il caffè liquido a quello in polvere; unite al composto lo zucchero a velo e mantecate per ottenere una glassa liscia. Per la glassa ai frutti di bosco: in un pentolino fate sciogliere lo zucchero e l'acqua; unitevi i frutti di bosco e fate cuocere per circa 10 minuti.

3 Farcite 4 éclairs con ciascuna crema. Glassate quelli con la crema semplice con la glassa ai frutti di bosco e gli altri ciascuno con la glassa corrispondente. Guarnite con polvere di caffè, scorze di limone, granella di pistacchi e frutti di bosco.

# Éclair lemon pie

## Ingredienti
per 16 éclairs

*per gli éclair*
80 g di latte intero
80 g d'acqua
90 g di farina
55 g di burro
3 uova
1 tuorlo
1 cucchiaino di zucchero
1 pizzico di sale

*per la crema di limone*
60 g di succo di limone
200 g di burro
250 g di zucchero a velo
100 g di tuorli
50 g di uova
la scorza di 1 limone grattugiata
125 g di panna montata non zuccherata

*per la meringa italiana*
340 g di zucchero
70 g di acqua
170 g di albume

## Preparazione

**1** Preparate gli éclair come a pag 42. Cospargeteli con la granella di zucchero, infornate a 190 °C e fate cuocere per 25-30 minuti. Levate e lasciate raffreddare. Per la crema di limone: in una ciotola sbattete le uova e i tuorli con una frusta.

**2** In una casseruola raccogliete il burro, lo zucchero e il succo di limone, mettete sul fuoco e portate a bollore. Unite le uova e i tuorli slegati e fate cuocere, mescolando in continuazione e portando la temperatura a 80 °C. Spegnete, trasferite in una ciotola e lasciate raffreddare. Profumate con la scorza grattugiata del limone e incorporate la panna, mescolando delicatamente e con movimenti dal basso verso l'alto.

**3** Preparate la meringa italiana: in una casseruola raccogliete 270 g di zucchero e l'acqua, mettete sul fuoco e portate alla temperatura di 121 °C . Nel frattempo, in una planetaria iniziate a lavorare gli albumi con i restanti 70 g di zucchero; versate a filo lo sciroppo caldo e proseguite a montare fino a raffreddamento.

**4** Aiutandovi con una bocchetta praticate tre fori negli éclair e con un sac à poche farciteli con la crema al limone. Decorate con la meringa italiana, fiammeggiate con un cannello e servite.

# Girelle alla vaniglia e cacao

## Ingredienti
per circa 12 girelle

*per il pan di Spagna al cacao*
250 g di uova
125 g di zucchero
100 g di farina debole
30 g di cacao
1 bacca di vaniglia

*per la crema pasticcera al cioccolato bianco*
450 g di latte
130 g di tuorli
100 g di zucchero
80 g di cioccolato bianco
50 g di burro
50 g di panna al 35% di grassi
25 g di burro di cacao
20 g di amido di mais
1 bacca di vaniglia

*vi servono inoltre*
cuori di cioccolato
cioccolato fondente temperato

## Preparazione

1 Montate le uova con lo zucchero e i semi di vaniglia (tenete da parte la bacca). Miscelate la farina e il cacao e setacciate. Unite le farine al composto e mescolate. Trasferite l'impasto in una teglia e stendetelo allo spessore di circa 1 cm. Infornate a 220 °C per circa 5 minuti poi, trasferite in freezer.

2 Preparate la bagna: in un pentolino portate a bollore pari quantità di acqua e zucchero insieme alla bacca di vaniglia tenuta da parte. Poi fate raffreddare. Per la crema: montate i tuorli con lo zucchero e i semi della vaniglia; unite l'amido e incorporate. Fate bollire il latte e la panna con la bacca di vaniglia. Versate il latte bollente sul composto di tuorli e mescolate. Rimettete sul fuoco e fate addensare.

3 Trasferite la crema in una ciotola, aggiungete il cioccolato bianco a scaglie e fate sciogliere. Unite il burro morbido e il burro di cacao, coprite con la pellicola e lasciate raffreddare. Disponete il pan di Spagna su un foglio di carta forno. Bagnatelo con la bagna e stendete sopra la crema (**foto A**). Arrotolate il pan di Spagna creando una specie di salamino (**foto B**).

4 Ponete il salamino in una teglia (**foto C**) e infornate a 180-200 °C per 10-15 minuti. Levate e lasciate raffreddare (**foto D**), quindi trasferite in freezer. Tagliate a fettine (**foto E**) e decorate con i cuori di cioccolato.

# Girelle alla vaniglia e cacao

A

B

C

D

E

# Maritozzo con la panna

## Ingredienti
per circa 10 maritozzi

*per la biga*
160 g di farina 1 macinata a pietra
120 g di lievito madre
75 g di acqua

per l'impasto
biga
600 g di farina 1 macinata a pietra
50 g di tuorli
120 g di uova
200 g di acqua
100 g di zucchero
150 g di uvetta
60 g di pinoli già pelati
1 bacca di vaniglia
10 g di sale

*vi servono inoltre*
1 tuorlo
latte
sale
panna montata

## Preparazione

1 Per la biga: impastate la farina con l'acqua e il lievito, fino a ottenere un impasto sodo e omogeneo. Coprite con la pellicola trasparente e lasciate lievitare, fino al raddoppio del volume iniziale.

2 Incidete con un coltello la bacca di vaniglia e prelevatene i semi. Mettete in una ciotola la farina con la  biga, l'acqua, le uova, i tuorli, lo zucchero e il sale; incorporate quindi i semi di vaniglia, l'uvetta, ammollata in acqua e poi strizzata, e i pinoli e lavorate, fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Coprite con la pellicola trasparente e lasciate lievitare, fino al raddoppio del volume iniziale.

3 Rovesciate l'impasto sulla spianatoia e con un tarocco formate tante pezzature della stessa grandezza. Date a ogni pezzatura la forma di un panino ovale; disponete i panini su una teglia, rivestita con carta forno, spennellateli con il tuorlo, diluito con un cucchiaino di latte e un pizzico di sale, e lasciate lievitare fino al raddoppio del volume iniziale.

4 Infornate a 180 °C e fate cuocere per circa 30 minuti. Una volta cotti i maritozzi, sfornateli e tagliateli a metà; mettete la panna montata in un sac à poche, farciteli e portate in tavola.

# “Matrioska” di bignè

## Ingredienti
per 16 matrioske

*per la pasta bignè*
165 g di acqua
100 g di olio di semi
1 pizzico di sale
115 g di farina 00
215 g di uova

*per la coulis di clementine e cardamomo*
150 g di succo di clementine
25 g di zucchero
2 g di amido di mais
1/4 di baccello di cardamomo

*per la mousseline alla nocciola*
250 g di latte
60 g di tuorli
50 g di zucchero
15 g di amido di mais
10 g di amido di riso
185 g di burro morbido
95 g di pralinato alla nocciola 60%
25 g di rum

*per la chantilly alla vaniglia*
100 g di panna fresca
10 g di zucchero a velo
1 pizzico di vaniglia in polvere

*vi servono inoltre*
zucchero a velo
dischetti di croccante al cacao

## Preparazione

1 Per la pasta bignè: raccogliete l’acqua, l’olio (**foto A**) e il sale in un pentolino con il doppiofondo. Mettete sul fuoco e portate a bollore. Poi, unite la farina setacciata e amalgamate per evitare la formazione di grumi. Fate cuocere fino a quando l’impasto non inizierà a staccarsi dai bordi del pentolino (**foto B**). Levate e fate raffreddare.

2 Iniziate a lavorare il composto, ben freddo, con la foglia versando a filo le uova, leggermente sbattute. Proseguite ad amalgamare fino a completo assorbimento, per ottenere un composto della giusta consistenza (**foto C**).

3 Raccogliete il composto in due sac à poche con punta liscia. Su due teglie differenti realizzate tanti dischetti (di due diverse dimensioni). Prima di infornare, disponete sopra un dischetto di croccante del diametro del bignè (**foto D**). Infornate a 170 °C per 20 minuti.

4 Per la coulis: mescolate tutti gli ingredienti, colate il composto nelle semisfere in silicone e trasferite in freezer. Tagliate a metà i bignè piccoli, inserite all’interno la semisfera ancora congelata e richiudete.

5 Per la mousseline: lavorate i tuorli con lo zucchero e gli amidi; versate a filo il latte caldo e fate cuocere, fino ad addensamento. Quando avrà raggiunto la temperatura di 20 °C, ag-

## "Matrioska" di bignè

giungete il burro mescolato al pralinato. Montate, poi unite a filo il rum e amalgamate. Fate riposare in frigorifero e poi raccogliete in un sac à poche con bocchetta frisata.

6 Montate la panna con lo zucchero a velo e la vaniglia. Trasferite in un sac à poche con bocchetta frisata. Per il montaggio: con il coltello a sega incidete il bignè grande e farcitelo con la mousseline; inserite il bignè più piccolo, completate con la chantilly alla vaniglia e poggiate delicatamente il cappellino del bignè, spolverizzato con un po' di zucchero a velo.

A

B

C

D

# Sfogliatelle

## Ingredienti
per 12 sfogliatelle

*per l'impasto*
500 g di farina
(più altra per la spianatoia)
250 g di strutto
Sale

*per il ripieno*
70 g di semolino
100 g di canditi a cubetti
100 g di ricotta fresca
150 g di zucchero
cannella in polvere
sale

*vi servono inoltre*
strutto
zucchero a velo

## Preparazione

**1** Impastate la farina setacciata con 180 g di strutto e un pizzico di sale e lavorate aggiungendo l'acqua fredda , fino a ottenere un composto sodo ed elastico. Dategli forma di palla, ungetela con un po' di strutto e fatela riposare per 1 ora.

**2** Fate bollire 3 dl di acqua leggermente salata, versate a pioggia il semolino e cuocete per 5 minuti. Levate dal fuoco e lasciate raffreddare. Unite i canditi e la ricotta, aggiungete lo zucchero e un pizzico di cannella e amalgamate.

**3** Poi, riprendete l'impasto e stendetelo in una sottile sfoglia da 50x70cm; rifilate i bordi e dividetela in 4 per il lungo. Rifilate i bordi della sfoglia e tagliatela per il lungo in 4 parti uguali. Spennellate con lo strutto rimasto, fuso, sovrapponetele e lasciatele riposare per circa 1 ora. Poi, arrotolate a cilindro, pareggiate i bordi e tagliatelo in 12 fette dello spessore di circa 1 cm. Ricavate 12 ovali di 14x9 cm. Farciteli con il ripieno preparato, ripiegateli e premete i bordi per sigillarli.

**4** Distribuite le sfogliatelle in una teglia, foderata con carta forno e unta di strutto, e spennellatele di strutto. Infornate a 250 °C per 15 minuti. Diminuite la temperatura a 210 °C e proseguite la cottura per altri 15 minuti. Portate a 170 °C e completate la cottura per 15 minuti ancora. Appena tiepide, spolverizzatele con lo zucchero a velo.

# Tortini di pasta frolla con uva

## Ingredienti
per circa 15 tortini

500 g di pasta frolla
100 g di fette biscottate integrali
200 g di marmellata di uva
300 g di uva bianca (qualità Vittoria)
300 g di uva nera (qualità Olivella)
gelatina trasparente per torte
burro
farina

*per la crema pasticcera*
1 l di latte
300 g di tuorli
60 g di fecola
400 g di zucchero
4 semi di cardamomo
1 limone

*per la crema zabaione*
250 ml di marsala
40 g di tuorli
60 g di zucchero
15 g di maizena

## Preparazione

1 Per la crema zabaione: fate bollire il marsala; aggiungetevi i tuorli, lavorati con zucchero e maizena, e continuate a cuocere fino ad addensamento.

2 Per la crema pasticcera: filtrate il latte, nel quale avrete fatto bollire scorza di limone e semi di cardamomo, e fatelo bollire. Lavorate i tuorli con lo zucchero, unite la fecola e mescolate.

3 Unite metà latte bollente al composto di tuorli e zucchero e mescolate. Versate il composto di tuorli e zucchero nel latte bollente rimanente, rimettete sul fuoco e fate cuocere fino ad addensamento.

4 Imburrate e infarinate 15 stampini da 7 cm di diametro. Stendete la pasta frolla a uno spessore di circa 5 mm, con un coppapasta ricavate tanti dischetti e foderatevi gli stampini. Bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta e spolverizzate con le fette biscottate sbriciolate.

5 Stendete una cucchiaiata di marmellata e farcite con la crema pasticcera, riempiendo le tortine fino al bordo. Infornate a 165 °C per circa 20-25 minuti,Levate, fate raffreddare poi sformate. Guarnite con i chicchi di uva e qualche spuntone di crema zabaione, e fate raffreddare in frigorifero. Coprite con la gelatina per torte e trasferite nuovamente in frigorifero fino al momento di servire.

# Tortini glassati al cioccolato bianco

## Ingredienti
per circa 15 tortini

250 g di farina 00
100 g di mandorle
225 g di zucchero semolato fine
100 g di latte
250 g di burro a pomata
3 uova
1 bustina di lievito
2 cucchiai di passito
la scorza grattugiata di 1 arancia

*per la farcitura*
1 vasetto di marmellata di arance rosse
4 cucchiai di passito

*per la decorazione*
200 g di cioccolato bianco
100 g di panna fresca
1 cestino di ribes rossi

## Preparazione

1 Tritate le mandorle molto finemente; intanto con le fruste elettriche montate lo zucchero con il burro, fino a ottenere un composto gonfio e ben montato. Unite le uova, uno alla volta, e, sempre montando, versate il liquore, il latte e la scorza dell'arancia. Una volta amalgamato l'impasto, setacciate la farina con il lievito e uniteli al resto.

2 Lavorate l'impasto per bene, fino a ottenere un composto soffice ma consistente. Distribuitelo in pirottini di carta e infornate a 175 °C per 25- 30 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare. Nel frattempo sciogliete il cioccolato bianco e la panna a bagnomaria, mescolando in continuazione (se la crema fosse troppo spessa, diluite con altra panna fredda a fuoco spento).

3 Con un coltello seghettato tagliate i tortini a metà e bagnateli con il passito, spalmate la marmellata di arance rosse, chiudeteli e, con l'aiuto di un cucchiaio, spalmate la crema di cioccolato bianco sulla superficie. Decorate con i ribes rossi e servite.

# Tortino monoporzione
# dolci parole

## Ingredienti
per 4 tortini

*per i tortini*
4 tuorli
120 g di zucchero
200 g di carote grattugiate
150 g di farina di mandorle
50 g di farina
16 g di lievito in polvere
4 albumi
burro

*per la farcia*
65 g di burro a pomata
150 g di formaggio morbido
80 g di zucchero a velo

*per la decorazione*
zucchero a velo

## Preparazione

**1** Lavorate i tuorli con 70 g di zucchero, fino a ottenere un composto chiaro e spumoso; unite le carote, le farine e il lievito e amalgamate accuratamente. Montate gli albumi con lo zucchero restante, quindi incorporateli al composto mescolando delicatamente e con movimenti dal basso verso l'alto.

**2** Versate negli stampini monoporzione (in acciaio o in silicone) da 10-12 cm di diametro, ben imburrati, e infornate a 170 °C per circa 30 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate, lasciate raffreddare e tagliate a metà.

**3** Per la farcia: ammorbidite il burro a pomata, quindi lavoratelo con lo zucchero, fino a ottenere un composto spumoso. Unite il formaggio morbido a temperatura ambiente e mescolate accuratamente. Farcite le tortine con la crema ottenuta.

**4** Su un cartoncino di carta ricavate la scritta che volete far comparire sui vostri tortini e il disegno di una bocca, mettetelo sulle tortine e spolverizzate con lo zucchero a velo. Portate in tavola e servite.

# Bignè al cioccolato con mousseline di cannella

## Ingredienti
per circa 50 bignè

*per i bignè*
125 g di acqua
310 g di burro
75 g di farina
10 g di cacao amaro in polvere
150 g di uova intere
65 g di albumi
1 g di sale

*per la mousseline di cannella*
400 g di crema pasticcera
250 g di cioccolato al latte
125 g di burro
1 g di cannella in polvere

*per la finitura*
150 g di cioccolato fondente al 70% di cacao
2 g di oro alimentare in polvere

## Preparazione

**1** Per i bignè: mescolate la farina con il cacao. Fate bollire l'acqua con il burro e il sale. Unite in un colpo solo tutta la miscela di farina e cacao e fate cuocere il composto, finché non si stacca completamente dalle pareti.

**2** Trasferite il composto nella planetaria e iniziate a lavorare con la foglia. Unite le uova intere e, poi, gli albumi. Ungete leggermente le teglie, adagiatevi dei ciuffetti di composto e schiacciate la puntina con un dito bagnato. Infornate a 220 °C per circa 15 minuti; sfornate i bignè e fateli raffreddare.

**3** Per la mousseline: mettete la crema pasticcera nella planetaria con la frusta. Unite poco per volta il burro ammorbidito e la cannella. Quando è tutto ben montato, incorporate il cioccolato, precedentemente fuso e lasciato intiepidire.

**4** Per la finitura: farcite i bignè con la crema mousseline, intingete la parte superiore nel cioccolato fondente temperato e poneteli a testa in giù sopra un plexiglas con decori a rilievo. Quando il cioccolato si sarà cristallizzato, rimettete i bignè nella posizione corretta. Spennellateli in superficie con l'oro alimentare in polvere.

# Delizie al limone

## Ingredienti
per circa 25 delizie

*per la chantilly al lemon curd*
125 g di lemon curd
125 g di panna fresca
per la glassa
75 g di chantilly al lemon curd
25 g di panna liquida
1 g di gelatina in fogli

*per la bagna*
250 g di acqua
100 g di zucchero
1 limone
100 g di limoncello

*vi servono inoltre*
zeste di limone candito
semisfere di pan di Spagna

## Preparazione

**1** Per la chantilly: semimontate la panna e aggiungete il lemon curd. Per la bagna: fate sciogliere in un pentolino l'acqua, lo zucchero e le scorze intere dei limoni,fino a ottenere uno sciroppo. Fate raffreddare e unite il limoncello.

**2** Per la glassa: idratate la gelatina in acqua fredda, strizzatela e fatela sciogliere a bagnomaria con una parte di panna. Unitela alla chantilly, versate la panna liquida rimasta e mescolate.

**3** Svuotate le semisfere di pan di Spagna, formando uno strato spesso 1 cm e tenendo da parte un dischetto. Bagnate l'interno della semisfera con la bagna e farcite con la chantilly. Chiudete con il dischetto messo da parte, glassate e lasciate rapprendere. Guarnite con zeste di limone candito e servite.

## Semisfere di pan di Spagna

Fate cuocere a bagnomaria **2 uova**, **2 tuorli**, **70 g di zucchero**, **8 g di miele**, **la scorza grattugiata di ½ lime** e **un pizzico di sale**. Quando il composto raggiunge i 50 °C, ponetelo in una planetaria e montate. Poi, versatelo in uno stampo in silicone a semisfera, riempiendolo per tre quarti, e infornate a 170 °C per circa 10 minuti.

# Orange Kiss

## Ingredienti
per circa 20 cestini

*per la pasta frolla al cacao*
250 g di farina 00
50 g di cacao amaro in polvere
125 g di burro morbido
100 g di zucchero
1 tuorlo
1 uovo

*per l'orange curd*
300 ml di succo di arancia
200 ml di acqua
120 g di burro
2 uova
4 tuorli
180 g di zucchero
50 g di amido di mais
8 g di colla di pesce

*vi servono inoltre*
1-2 arance
burro

## Preparazione

1 Preparate la frolla al cacao: in un recipiente raccogliete la farina, il cacao e il burro morbido a temperatura ambiente e iniziate a lavorare; incorporate lo zucchero e le uova e impastate velocemente, fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgetela con pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per almeno un'ora.

2 Stendete l'impasto a uno spessore di circa ½ cm e foderatevi gli stampini imburrati. Infornate a 145 °C e fate cuocere per circa 20-30 minuti. Levate e lasciate raffreddare. Preparate l'orange curd: in una casseruola portate a bollore l'acqua con il succo d'arancia e il burro; a parte mescolate le uova con lo zucchero e l'amido, senza montare il composto.

3 Una volta arrivato al bollore, togliete dal fuoco la base all'arancia e stemperatene una parte nel composto di tuorli e zucchero. Rimettete sul fuoco e fate cuocere fino ad addensamento. Spegnete, incorporate la colla di pesce, reidratata in acqua fredda, e fate sciogliere. Trasferite la crema in un recipiente, coprite con un foglio di pellicola trasparente, messa a contatto, e lasciate raffreddare. Aiutandovi con un sac à poche a punta rigata, farcite le tartellette con la crema. Decorate con spicchi di arancia, pelati al vivo, e servite.

# Pasticciotti mignon

## Ingredienti

per circa 30 pasticciotti

*per la frolla*
500 g di farina 180 w
250 g di zucchero a velo
250 g di burro
100 g di tuorlo  d'uovo

*per la crema*
400 g di latte intero fresco
200 g di panna al 35% di materia grassa
300 g di zucchero semolato
180 g di tuorlo  d'uovo
40 g di fecola di patate
2 g di limone scorza
1 g di vaniglia in bacche bourbon

*per la finitura*
100 g di amarene sciroppate
50 g di zucchero a velo
100 g di gelatina neutra a freddo

## Preparazione

**1** Per la frolla: Lavorate lo zucchero con il burro; poi aggiungete i tuorli e la farina. Fate riposare l'impasto in frigorifero per almeno mezz'ora.
Intanto preparate il ripieno: scaldate latte e panna in un pentolino con della buccia di limone; a parte miscelate i tuorli con lo zucchero, la fecola e la vaniglia. Versate il latte nella miscela di tuorli e riportate sul fuoco, fino ad addensamento.

**2** Poi, riempite uno stampo in silicone a semisfera con il ripieno e ponetevi al centro un'amarena. Abbattete di temperatura in negativo. Nel frattempo stendete la frolla allo spessore di 2,5 mm e ricavate dei dischetti da 3 cm di diametro. Spennellate con del tuorlo d'uovo. Ponete al centro del disco una piccola semisfera congelata e ricoprire con un altro disco.

**3** Sigillate i biscotti premendolo leggermente sulla pasta; create un piccolo foro al centro della cupoletta, quindi infornate a 180 °C per 20 minuti. Una volta cotti, gelatinate la superficie con gelatina neutra a freddo e cospargete di zucchero a velo.

# Peschine

## Ingredienti
per circa 15 peschine

500 g di farina 00
150 g di zucchero
100 g di margarina
2 uova
la scorza di 1 limone grattugiata
1 bustina di lievito vanigliato

*per le creme*
1/2 l di latte (più un altro goccio)
25 g di farina
2 cucchiai di cacao amaro in polvere
Zucchero
vaniglia in polvere

*vi servono inoltre*
alchermes
rum
zucchero

## Preparazione

**1** Fate la classica fontana con la farina, unite al centro lo zucchero, la margarina, le uova e la scorza di limone grattugiata e lavorate energicamente; aggiungete il lievito e proseguite a impastare, fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Con un mattarello tirate una sfoglia abbastanza spessa e, aiutandovi con un bicchierino, ricavate tanti dischetti.

**2** Disponete i dischetti in una teglia, rivestita con carta forno, e infornate a 180 °C per circa 15 minuti. Levate e lasciate raffreddare. Aiutandovi con un coltellino, svuotate delicatamente i dischetti (che in cottura si saranno gonfiati e avranno assunto la forma di una mezza pesca).

**3** Per la crema: miscelate la farina con 65 g di zucchero e un pizzico di vaniglia; stemperate con un goccio di latte caldo, versate tutto il latte restante e mettete sul fuoco. Fate cuocere, mescolando in continuazione, fino ad addensamento.

**4** In un altro pentolino mescolate il cacao, 1 cucchiaio e ½ di zucchero e un goccio di latte; versate metà crema e mescolate accuratamente. Farcite la metà dei dischetti con le creme e chiudete con quelli restanti. Passate ogni peschina in una bagna di alchermes, rum e acqua, e poi nello zucchero. Disponetele nei piattini da portata e servite.

# Rotolini con biscotto alle mandorle limone e panna al pistacchio

### Ingredienti
per circa 20 rotolini

*per la pasta sigaretta*
200 g di burro
200 g di zucchero a velo
200 g di farina 180 W
200 g di albumi
colore alimentare bianco in polvere
colore alimentare giallo in polvere
colore alimentare verde in polvere

*per il biscotto alle mandorle*
325 g di t.p.t. alle mandorle
235 g di uova; 300 g di albumi
45 g di farina 180 W
75 g di zucchero
20 g di burro

*per il curd al limone*
40 g di succo di limone
125 g di burro
125 g di zucchero a velo
60 g di tuorli; 40 g di uova
5 g di scorza di limone
3 g di agar agar

*per la panna al pistacchio*
250 g di panna al 35% di grassi
25 g di zucchero; 0,5 g di xantana
30 g di pistacchi in pasta

*per la finitura*
gelatina neutra a freddo
granella di pistacchi
cioccolato fondente al 55% di cacao

### Preparazione

1 Per la pasta sigaretta: montate il burro con lo zucchero a velo, unite a filo gli albumi e la farina. Dividete il composto ottenuto in 3 parti: colorate una parte di giallo (**foto A**), una di verde (**foto B**) e l'ultima di bianco. Con la pasta verde e con quella gialla, realizzate dei disegni sul silpat (**foto C** e **D**) e trasferite in freezer per almeno 1-2 ore.

2 Poi, distribuite la pasta bianca con una spatola (**foto E**) e congelate nuovamente il tutto. Per il curd al limone: lavorate i tuorli con le uova e l'agar agar. Scaldate sul fuoco il succo di limone con lo zucchero a velo, il burro e la scorza di limone grattugiata. Spegnete, unite il composto di tuorli e uova, e fate addensare. Trasferite in frigorifero.

3 Per il biscotto alle mandorle: montate gli albumi con lo zucchero. Miscelate in una ciotola il t.p.t. e le uova; incorporate la farina e il burro fuso, e terminate con gli albumi montati.

4 Spatolate il biscotto sulla pasta sigaretta (**foto F**) e infornate a 220 °C per 10 minuti; sfornate e lasciate raffreddare. Stendete uno strato sottile di cioccolato temperato su un foglio di acetato e, quando sarà leggermente rappreso, coppate dei dischetti. Fate cristallizzare in frigorifero.

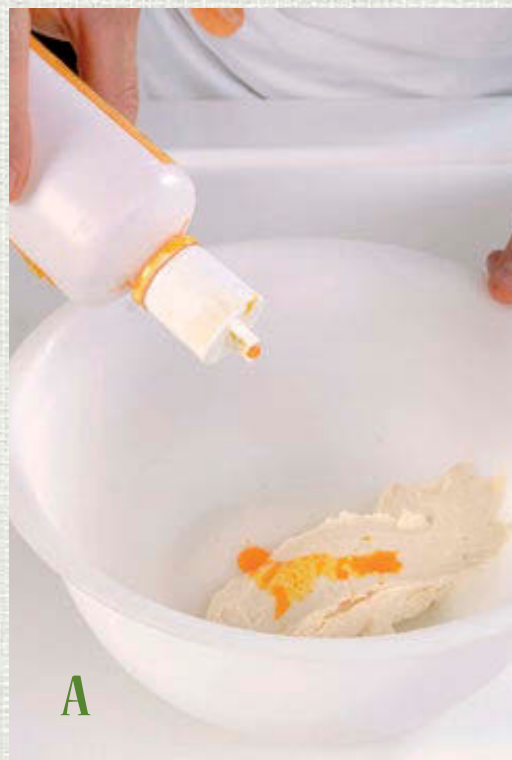
5 Per la panna al pistacchio: montate in una planetaria la panna con lo zucchero, la xantana

## Rotolini con biscotto alle mandorle limone e panna al pistacchio

e i pistacchi in pasta. Adagiate il biscotto alle mandorle su un foglio di pellicola trasparente, farcite con il curd al limone e coprite con la chantilly al pistacchio. Arrotolate bene il tutto e mettete in freezer. Mettete la gelatina, tagliate a fette il rotolo e adagiatele sui dischetti di cioccolato. Guarnite con un ciuffetto di curd al limone, spolverizzate con la granella di pistacchi e servite.

A

B

C

# Rotolini con biscotto alle mandorle limone e panna al pistacchio

D

E

F

# Sfere alla crema di cioccolato

## Ingredienti
per circa 15 sorrisi

*per la pasta*
500 g di farina manitoba
250 ml di latte
50 g di margarina o strutto
50 g di zucchero
25 g di lievito di birra
1 uovo
1 pizzico di sale
1 limone
olio di semi di arachide

*per la crema*
500 ml di latte
5 tuorli
180 g di zucchero
50 g di maizena
200 g di cioccolato fondente di Modica

*per la guarnizione*
zucchero
granella di mandorle di Avola

## Preparazione

1 Per la pasta: setacciate la farina in una ciotola, aggiungete la margarina morbida, il lievito di birra sbriciolato, lo zucchero, il sale e la scorza di limone grattugiata e iniziate a impastare versando a filo il latte tiepido. Appena il composto sarà omogeneo incorporate l'uovo sbattuto e impastate.

2 Aggiungete poca acqua e proseguite a lavorare. Appena l'impasto sarà abbastanza soffice, ungetelo con le mani bagnate di olio e fatelo lievitare 2 ore.

3 Con un mattarello tirate una sfoglia abbastanza spessa e, aiutandovi con un bicchierino, ricavate tante palline di impasto. Disponetele in una teglia, rivestita con carta forno, e infornate a 180 °C per circa 15 minuti. Levate e lasciate raffreddare. Aiutandovi con un coltellino, praticate un Taglio longitudinale al centro di ogni pallina per  inserirvi la farcia.

4 Per la crema: lavorate i tuorli con lo zucchero e la maizena, diluite con il latte caldo e rimettete sul fuoco. Fate cuocere fino ad addensamento. Togliete dal fuoco, unite il cioccolato spezzettato e mescolate. Trasferite la crema in un contenitore freddo, coprite con la pellicola trasparente e fate raffreddare. Usate la farcia appena preparata per riempire i sorrisi; guarniteli con granella di mandorle e servite.

# Tartellette ai tre agrumi

## Ingredienti
per circa 20 tartellette

*per la frolla alle mandorle*
400 g di farina (150-180 W)
240 g di burro
160 g di zucchero a velo
120 g di mandorle in polvere
80 g di tuorli

*per la crema ai 3 agrumi*
40 g di succo di lime
30 g di succo di limone
30 g di succo di arancia
140 g di zucchero
180 g di burro
120 g di tuorli
30 g di amido di riso
1 baccello di vaniglia
4 g di zeste di limone e arancia

*per le cupolette alla mela*
500 g di cubetti di mela renetta
120 g di zucchero
40 g di burro
1 baccello di vaniglia
30 g di calvados
3 g di zeste di arancia
10 g di gelatina oro

*vi servono inoltre*
mirtilli

## Preparazione

**1** Per la frolla: lavorate il burro con lo zucchero e la farina per ottenere un composto sabbioso; aggiungete le mandorle in polvere e i tuorli e impastate, fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgete con la pellicola e fate riposare in frigorifero per un'ora.

**2** Poi, stendete la frolla e foderatevi degli stampini per tartellette. Infornate a 165 °C per 15-20 minuti. Levate e fate raffreddare. Per la crema: bollite i succhi degli agrumi con gli aromi e la metà dello zucchero; lavorate i tuorli con l'amido, lo zucchero restante e il burro a 30 °C. Unite i due composti e lasciate cuocere fino ad ddensamento.

**3** Per le cupolette: in una padella fate sciogliere il burro con gli aromi; unite i cubetti di mela, lo zucchero e il calvados e fate cuocere per 10-15 minuti. Incorporate la gelatina, ammorbidita in acqua e ben strizzata, e distribuite in uno stampo a semisfera. Trasferite in freezer per 2-3 ore. Farcite le tartellette con la crema ai tre agrumi e disponete sopra le cupolette alla mela. Guarnite con i mirtilli e servite.

# Tartellette alla crema di mango e aspic di frutta

### Ingredienti
per circa 50 tartellette

*per la frolla*
500 g di burro
500 g di zucchero a velo
1 kg di farina 180 w
270 g di tuorlo d'uovo
200 g di cocco rapè

*per la crema al mango*
300 g di latte intero fresco
100 g di uova intere
150 g di zucchero semolato
25 g di zucchero invertito
20 g di amido di mais (maizena)
20 g di amido di riso
50 g di burro
700 g di mango in purea
3 g di agar agar
1 g di acido citrico in polvere

*per l'aspic*
230 g di moscato d'Asti
45 g di Miele di acacia
10 g di agar agar

### Preparazione

**1** Come prima cosa preparate la frolla lavorando in planetaria con la foglia il burro e lo zucchero. Unite i tuorli e le farine. Fate riposare la frolla in frigorifero per un paio di ore. Stendete la pasta e riempite degli stampi da tartelletta. Cuocere in bianco in forno a 180°C.

**2** Scaldate il latte. Miscelate le uova con gli zuccheri e gli amidi. Versate il latte tiepido su questo composto e riportate il tutto sul fuoco aggiungendo l'agar. Cuocete fino ad addensamento; poi unite il burro e, solo quando fonde, aggiungete la purea di mango. Fate raffreddare.

**3** Scaldate sul fuoco una parte di moscato con lo zucchero e l'agar. Spegnete e aggiungete l'altro moscato. Tagliate a cubetti la frutta, riempite uno stampo in silicone a semisfera e versatevi sopra la gelatina di moscato . Abbattete in negativo di temperatura.

**4** Riempite la tartelletta con la crema al mango e ultimate con l'aspic di frutta. Gelatinate la cupoletta con gelatina neutra a freddo e guarnite con un po' di granella di pistacchio e a piacere con della foglia d'oro.

# MANI IN PASTA

TAGLIABISCOTTI, PIROTTINI, STAMPI PER MUFFIN; TUTTI GLI STRUMENTI INDISPENSABILI, DAI PIÙ CLASSICI AI PIÙ INNOVATIVI, PER PREPARARE TANTE DOLCI SPECIALITÀ

Porta formine cupcake in silicone colorato a forma di ippopotamo. Il corpo scomponibile permette di estrarre le formine che fungono da gonna e, attraverso una calamita interna al busto, di riporle una volta utilizzate. Di **Bialetti**

Uno degli strumenti più tradizionali, il tagliapasta, viene proposto in una versione molto accattivante, grazie al design che ricorda quello della ruota di un'automobile. Di **Marcato**.

Delicati decori arricchiscono questi pirottini di **Tescoma**, ideali per rendere ancora più graziose le vostre creazioni culinarie.

Questa innovativa rotella, passata direttamente sulla pasta stesa, permette tagliare in un sol colpo i biscotti, facendovi risparmiare tempo e riducendo al minimo gli scarti. Di **Betty Bossi**, distribuito da **Künzi**.

Perfetto per realizzare cupcake a forma di cuore, questo stampo in silicone di **Sambonet** è disponibile in confezioni da 6 pezzi.

Una teglia da forno antiaderente, uno spargi cacao/spargi zucchero in abs, sei stampini in alluminio per cioccolatini, pirottini in carta oleata usa e getta, due spatoline in legno e silicone, una frusta sbattiuova in acciaio e stuzzicadenti in legno per fare lecca lecca di cioccolato: questi i pezzi di cui si compone questo kit da pasticciere di **Decol**.

Pratica da usare e facile da pulire, questa frusta è utilizzabile su qualsiasi superficie grazie alle caratteristiche anti-graffio del materiale plastico di cui si compongono i suoi sei archi. Di **Guzzini**.

Realizzata in lega di alluminio anodizzato per alimenti, "Biscuits" di **Marcato** vi permetterà di ottenere, con un semplice gesto, fino a 20 tipi di biscotti diversi.

Questa sparabiscotti, grazie alle 10 differenti trafile, permette di ottenere in maniera semplice e veloce frolle di forme diverse; con le sue 6 bocchette, inoltre, sostituisce egregiamente il sac à poche. Di **Tescoma**.

L'alta qualità dell'acciaio che compone questo stampo per muffin garantisce la massima conduttività di calore. Grazie al rivestimento antiaderente a doppio strato, inoltre, la pulizia è facile e veloce. Di **Bernedes**.

Questo stampo per madeline di **Lurch** (distribuito da **Künzi**), interamente realizzato in silicone, unisce una grande flessibilità alla capacità di adattarsi a temperature comprese tra -40°C e + 240°C.

Realizzato in silicone, questo stampo per cioccolatini, proposto da **Sambonet**, vi permetterà di realizzare piccole delizie a forma di cuore per stupire chi amate.

Questo kit, composto da quattro stampini tridimensionali in silicone e una siringa in abs con diversi tipi di beccucci, vi permetterà di realizzare dolci a forma di animaletti che renderanno felici soprattutto i più piccoli. Di **Decol**.

# L'ora del tè

## PASTICCERIA SECCA

- Biscotti al cacao con ganache allo zenzero
- Biscotti al cioccolato e arancia
- Biscotti alla cannella e cacao
- Biscotti alle spezie
- Biscotti anice e datteri
- Biscottini dell'amore
- Biscottini "Ti amo"
- Biscottoni al torrone
- Cookies con arachidi salate
- Fiorellini glassati
- Krumiri

## PICCOLA PASTICCERIA DA TÈ

- Baci di dama di meringa alla crema di nocciole
- Biscotti black e white
- Biscotti ripieni all'arancia
- Bottoncini bicolore
- Brownies di cioccolato
- Brownies al cioccolato bianco, torrone e noci
- Cupcake al frutto della passione con ganache al caramello
- Fiori di quinoa al cioccolato bianco e pistacchi
- Genovesi
- Macarons al caffè
- Macaron al cioccolato
- Macarons alla cannella cioccolato bianco e marmellata di arance
- Meringhette
- Meringhette menta e cioccolato
- Minitartellette al limone con spumini di meringa
- Pastine di mandorle
- Roselline profumate allo zenzero e cannella
- Segreti al cioccolato e rum
- Velvet cupcake

# Biscotti al cacao
# con ganache allo zenzero

## Ingredienti
per circa 15 biscotti

*per frolla al cacao*
225 g di farina
25 g di cacao amaro in polvere
150 g di burro
100 g di zucchero a velo
15 g di tuorlo
25 g di uova intere

*per la ganache allo zenzero*
300 g di cioccolato bianco
150 g di panna
20 g di sciroppo di glucosio
4 g di zenzero in polvere

*per la decorazione*
colorante in polvere color oro

## Preparazione

1 Per la frolla al cacao: in una planetaria lavorate il burro con la farina e il cacao, fino a ottenere un composto "sabbioso"; aggiungete lo zucchero a velo e amalgamate ancora. Incorporate il tuorlo e le uova intere e impastate per ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e fate riposare per circa 2 ore.

2 Poi, con un mattarello da cake design (con disegni in bassorilievo), stendete la frolla a uno spessore di 2-3 mm. Con un coppapasta ricavate tanti dischetti da 6 cm di diametro e con un coppapasta più piccolo ritagliate un foro centrale su metà dischetti . Trasferiteli in una teglia, foderata con carta forno, e infornate a 180 °C per 15 minuti. Levate e lasciate raffreddare.

3 Per la ganache allo zenzero: in un pentolino raccogliete la panna, il glucosio e lo zenzero, quindi mettete sul fuoco e fate scaldare fino alla temperatura di 30 °C. Versate il liquido caldo sul cioccolato bianco temperato ed emulsionate per bene. Fate raffreddare il composto fino alla temperatura di 22 °C.

4 Per il montaggio: raccogliete la ganache allo zenzero in un sac à poche e farcite i dischetti lasciati interi , quindi chiudete con i restanti e lasciate rapprendere completamente. Una volta freddi, spolverizzateli con un po' di colorante in polvere e servite.

# Biscotti al cioccolato e arancia

## Ingredienti
per circa 15 biscotti

250 g di cioccolato
di Modica
1 arancia
210 g di farina 00
2 uova
60 g di burro
1 cucchiaino da tè di lievito
110 g di zucchero
scorze di arancia candita
zucchero a velo

## Preparazione

**1** Sciogliete a bagnomaria il cioccolato, quindi aggiungete il burro e amalgamate fino a quando si sarà ben sciolto. In una terrina lavorate le uova con lo zucchero per almeno 10 minuti; incorporate il cioccolato fuso, aromatizzate con il succo e la scorza dell'arancia grattugiata e mescolate.

**2** Versate a pioggia la farina, setacciata con il lievito, e impastate energicamente: al termine, l'impasto risulterà appiccicoso. Formate una palla, avvolgetelo con pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per almeno un'ora.

**3** Trascorso il tempo di riposo dell'impasto, realizzate tante palline grandi come noci. Passatele nello zucchero a velo e disponetele su una teglia, foderata con carta forno, mettendole ben distanziate l'una dall'altra. Infornate a 180 °C per circa 10-15 minuti. Levate e fate raffreddare. Spolverizzate a piacere con altro zucchero a velo, decorate con scorze di arancia candita e servite.

# Biscotti alla cannella e cacao

## Ingredienti
per circa 15 biscotti

220 g di farina 00
60 g di cacao amaro
1 pizzico di sale
170 g di burro freddo
200 g di zucchero di canna scuro;
1 uovo
1 pizzico di cannella
10 frollini

## Preparazione

1 Con un mixer da cucina riducete in polvere 4 biscotti. Unite la farina, il cacao, lo zucchero, la cannella e il sale e amalgamate. Aggiungete il burro a pezzetti e alla massima velocità mixate gli ingredienti, fino a ottenere un composto sabbioso. Aggiungete l'uovo e amalgamate ancora.

2 Trasferite il composto su un piano di lavoro e dategli la forma allungata e tonda di circa 5 cm di diametro. Avvolgetela con la pellicola trasparente e trasferite in frigorifero per circa 1 ora. Nel frattempo, tritate grossolanamente i biscotti rimanenti.

3 Riprendete l'impasto, lasciatelo a temperatura ambiente per 5 minuti e fatelo rotolare sui biscotti tritati. Con un coltello affilato tagliate tante rondelle e formate tanti biscotti tondi. Sistemateli su una placca da forno e infornate a 160 °C per circa 10 minuti. Sfornate i biscotti, lasciateli raffreddare e serviteli.

# Biscotti alle spezie

## Ingredienti
per circa 20 biscotti

150 g di burro morbido
100 g di zucchero di canna
15 g di miele
60 g di uova
200 g di farina 00
3 g di lievito
2 g di sale
20 g di frutta candita a cubetti
150 g di frutta secca mista
cannella
noce moscata
pepe

## Preparazione

1 In una planetaria raccogliete il burro morbido e iniziate a montare con una frusta. Unite lo zucchero e il miele, e proseguite a lavorare, fino a ottenere un composto chiaro e spumoso (**foto A**). Sbattete le uova, versatele a filo nel composto e montate ancora (**foto B**).

2 Appena il composto sarà ben montato, aggiungete le spezie, la frutta secca e quella candita e il sale e amalgamate delicatamente (**foto C**). Versate a pioggia la farina, setacciata con il lievito, e lavorate velocemente. Formate un rotolo di 3-4 cm di diametro, avvolgetelo con pellicola trasparente e lasciatelo riposare per almeno 10 minuti in frigorifero.

3 Trascorso il tempo di riposo, tagliate il rotolo a fette di circa 1 cm di spessore (**foto D**); disponetele in una teglia, rivestita con carta forno, e infornate a 160 °C per 10 minuti. Abbassate la temperatura a 130 °C e proseguite la cottura per altri 8 minuti, quindi sfornate e servite.

## Biscotti alle spezie

A

B

C

D

# Biscotti anice e datteri

## Ingredienti
per circa 30 biscotti

400 g di farina 00
2 uova
200 g di burro
200 g di datteri snocciolati
½ bustina di lievito per dolci
1 pizzico di sale
semi di anice macinati
mandorle già sgusciate

## Preparazione

1 Mettete i datteri in ammollo in acqua fredda per almeno un'ora. Raccoglieteli in un robot da cucina e tritateli, fino a ridurli in poltiglia. Miscelate la farina con il lievito, il sale e i semi di anice e trasferiteli in una planetaria. Unite il burro e mescolate velocemente ,fino a ottenere un composto sabbioso.

2 In un'altra ciotola lavorate le uova con i datteri. Uniteli al composto sabbioso e amalgamate velocemente. Formate una palla, coprite con pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per almeno mezz'ora.

3 Trascorso il tempo di riposo, formate tante palline; date ai biscotti la forma del dattero e inserite al centro una mandorla intera. Disponete i biscotti in una teglia, rivestita con carta forno, e infornate a 180 °C per 5 minuti; abbassate a 145 °C e proseguite la cottura per altri 20 minuti. Levate, lasciate raffreddare e servite.

# Biscottini dell'amore

## Ingredienti
per circa 20 biscottini

15 g di caffè solubile
250 g di farina
100 g di zucchero a velo
180 g di burro
1 uovo
¼ di bustina di lievito in polvere
1 bacca di vaniglia

*per la decorazione*
pasta di zucchero
coloranti alimentari in polvere (tiffany, rosa antico, marrone…)
cuoricini di pasta di zucchero
ghiaccia reale grigia
gelatina di albicocche (o altra confettura chiara)
stencil

## Preparazione

1 Sciogliete il caffè in una tazzina con un cucchiaino di acqua; disponete la farina a fontana e unite al centro lo zucchero a velo, il burro a dadini, il caffè sciolto, l'uovo, il lievito e i semi della bacca di vaniglia. Impastate per ottenere un composto sodo e omogeneo; formate una palla, avvolgete con pellicola e fate riposare in frigorifero per un'ora.

2 Poi, stendete l'impasto con un mattarello e, con gli appositi tagliapasta, ricavate tanti biscotti; disponeteli in una teglia, rivestita con carta forno, infornate a 170 °C e fate cuocere per 10 minuti. Levate e fate raffreddare.

3 Con gli stessi tagliapasta ritagliate la pasta di zucchero color tiffany e rosa antico per le torri; ritagliate quella bianca per le bustine da lettera. Aiutandovi con un po' di gelatina di albicocche, incollatela ai biscotti. Con la ghiaccia reale grigia, raccolta in un cornetto di carta con il beccuccio numero 00 ,disegnate i contorni delle torri e delle bustine.

4 Con un disegno a zig zag riempite gli spazi delle torri e incollate tanti cuoricini. Applicate uno stencil a forma di timbro e di bollo sulle bustine e, con un pennello morbido, stendete il colorante alimentare in polvere marrone. Con la ghiaccia reale scrivete una frase d'amore a piacere e lasciate asciugare perfettamente.

# Biscottini “Ti amo”

## Ingredienti
per circa 20 biscottini

*per la frolla bianca*
250 g di farina debole
3 tuorli
80 g di zucchero a velo
160 g di burro

*per la frolla al cacao*
220 g di farina debole
30 g di cacao amaro in polvere
3 tuorli
100 g di zucchero a velo
160 g di burro

## Preparazione

1 Per le frolla bianca: mescolate il burro con la farina fino a ottenere un composto ”sabbioso”; aggiungete l’uovo, leggermente sbattuto, e lo zucchero e amalgamate, fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e lasciate riposare in frigorifero per almeno una notte intera. Fate lo stesso con la frolla al cacao.

2 Trascorso il tempo di riposo, stendete le due frolle allo spessore di 3 mm, quindi, con gli appositi tagliapasta, ricavate tante lettere, alternando i due colori. Disponetele in una teglia foderata con carta forno e infornate a 160 °C per almeno 15 minuti.

3 Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate raffreddare. Componete la scritta “ti amo” e portate in tavola.

# Biscottoni al torrone

## Ingredienti
per circa 30 biscottoni

500 g di farina
3 uova
100 g di burro
200 g di zucchero
la scorza di 1 limone grattugiata
la scorza di 1 arancia grattugiata
300 g di torrone alle mandorle
1 pizzico di sale
200 g di cioccolato fondente

vi servono inoltre
2 tuorli
burro

## Preparazione

**1** Lavorate il burro morbido con lo zucchero e le scorze degli agrumi; unite a filo le uova, precedentemente sbattute, e incorporate infine la farina. Aggiungete il sale e il torrone e il cioccolato tritati e amalgamate, fino a ottenere un composto omogeneo. Formate un filoncino, adagiatelo in una teglia imburrata e spennellate la superficie con i tuorli.

**2** Infornate a 180 °C e fate cuocere per circa 30 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare completamente, quindi tagliate a cubotti e servite.

## Biscotti al pandoro

Con l'aiuto di un tritatutto, sminuzzate **400 g di pandoro**. Unite **80 g di burro**, tagliato a pezzetti, e lavorate fino a completa amalgamazione; poi, aggiungete **1 uovo**. Lavorate ancora per ottenere un composto sodo e omogeneo. Su una teglia rivestita con carta forno formate tante piccole palline, schiacciatele leggermente e infornate a 170°C per 15 minuti.

# Cookies con arachidi salate

### Ingredienti
per circa 30 cookies

170 g di zucchero di canna
170 g di zucchero
170 g di uova
375 g di farina 00
225 g di burro
170 g di arachidi salate
1 pizzico di sale
5 g di lievito in polvere
350 g di gocce di cioccolato

### Preparazione

**1** Setacciate la farina con il lievito; a parte sbattete le uova con una forchetta; con una frusta elettrica lavorate il burro con lo zucchero, lo zucchero di canna e il sale. Quando il composto sarà cremoso e omogeneo, aggiungete a filo le uova e, poi, la farina con il lievito.

**2** Tritate al coltello le arachidi e unitele all'impasto insieme alle gocce di cioccolato. Realizzate tante palline, disponetele in una teglia, rivestita con carta forno, e schiacciatele leggermente (mettete i biscotti ben distanziati per evitare che si attacchino tra di loro in cottura). A questo punto, infornate a 180 °C per circa 15 minuti. Lasciate riposare i biscotti su una griglia fino al loro completo raffreddamento. Poi, servite o conservate in una scatola di latta.

## Biscotti con avena noci e cioccolato

In una ciotola raccogliete **200 g di farina**, **300 g di fiocchi di avena integrale** e **160 g di zucchero di canna**; amalgamate bene; poi, aggiungete **120 g di olio di semi** e **110 g di latte di avena**. Lavorate ancora; infine, unite **60 g di cioccolato fondente** a pezzetti e **60 g di noci tritate**. Mescolate il tutto. Formate delle piccole masse di impasto, disponetele in una teglia e fate cuocere per 20 minuti a 170 °C.

# Fiorellini glassati

## Ingredienti
per circa 40 fiorellini

500 g di farina
150 g di zucchero
200 g di burro ammorbidito
2 uova
1 limone
1 bustina di lievito

*per la glassa*
1 albume
200 g di zucchero a velo
succo di limone

## Preparazione

**1** Versate lo zucchero in una ciotola, unite il burro ammorbidito e montate tutto, fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.

**2** Incorporate via via le uova, la scorza grattugiata del limone e la farina setacciata con il lievito. Raccogliete la pasta nello sparabiscotti e applicate l'apposita ghiera.

**3** "Stampate" i biscotti sulla placca del forno, foderata con carta forno. Mettete in forno già caldo a 180 °C e fate cuocere per una decina di minuti (o comunque finché i biscotti risultano dorati alla base e chiari in superficie). Una volta pronti, levateli e lasciateli raffreddare.

**4** Intanto preparate la glassa: montate a neve l'albume con qualche goccia di succo di limone, aggiungete poco per volta lo zucchero a velo e continuate a lavorare, fino a ottenere una glassa consistente.

**5** Raccogliete la glassa in un sac à poche con bocchetta liscia piccola e decorate i biscotti ormai freddi. Fate asciugare e servite, o conservate in una scatola di latta.

# Krumiri

## Ingredienti
per circa 40 krumiri

160 g di farina di mais tipo fioretto
160 g di farina (più altra per la spianatoia)
200 g di burro ammorbidito
140 g di zucchero a velo
3 tuorli
20 g di miele di acacia
1 limone
latte

## Preparazione

1 Setacciate insieme le farine sulla spianatoia. Fate la classica fontana, unite al centro il burro a tocchetti, lo zucchero a velo, i tuorli, il miele e la scorza grattugiata del limone e lavorate, fino a ottenere un impasto morbido (se occorre, potete aggiungere qualche cucchiaio di latte).

2 Trasferite l'impasto in una ciotola, coprite con un foglio di pellicola trasparente e lasciate riposare a temperatura ambiente per 1 ora.

3 Trascorso il tempo, raccogliete l'impasto in un sac à poche con la bocchetta zigrinata da 1 cm. Infarinate leggermente la spianatoia e, con il sac à poche, realizzate tanti lunghi cordoncini; tagliateli a tocchetti di circa 7 cm e piegateli a mezzaluna.

4 Trasferite i krumiri sulla placca del forno, foderata con carta forno, distanziandoli l'uno dall'altro. Mettete in forno già caldo a 160 °C e fate cuocere per 15-20 minuti, o comunque finché risulteranno dorati (ma attenzione a non farli scurire). Levate, lasciate raffreddare e servite.

# Baci di dama di meringa alla crema di nocciole

## Ingredienti
per circa 20 baci

4 albumi
130 g di zucchero a velo
100 g di zucchero
50 g di cacao amaro in polvere

*vi serve inoltre*
200 g di crema alle nocciole

## Preparazione

1 Montate gli albumi a neve con una frusta. Incorporate man mano lo zucchero a velo, l'altro zucchero e il cacao e continuate a lavorare, fino a ottenere un composto liscio, lucido e ben sodo (ci vorranno circa 6 minuti).

2 Raccogliete il composto in un sac à poche con bocchetta liscia, foderate la placca del forno con un foglio di carta forno e formate tanti ciuffetti di 3-4 cm di diametro, ben distanziati l'uno dall'altro.

3 Mettete in forno già caldo a 70 °C e fate cuocere per 2 ore, con lo sportello leggermente aperto. Spegnete e lasciate raffreddare in forno per un'oretta. Trascorso il tempo, levate, farcite a due a due le meringhe con la crema per formare i baci e servite.

## Baci di dama al mascarpone

Per realizzare questa variante basta sostituire i 200 g di crema alla nocciola, previsti nella ricetta precedente, con **200 g di crema al pistacchio**; per prepararla tritate finemente **100 g di pistacchi tostati** e frullateli insieme a **100 g di zucchero a velo** e a **una bustina di vanillina**; poi, fate fondere in un pentolino **100 g di cioccolato bianco** e **100 g di burro**. Aggiungete gli ingredienti frullati e lasciate cuocere a fuoco molto basso fino ad addensamento.

# Biscotti black e white

## Ingredienti
per circa 20 biscotti

*per la pasta frolla al cacao*
250 g di farina 00
200 g di burro
100 g di zucchero a velo
70 g di farina di mandorle
35 g di cacao amaro
3 tuorli

*per la pasta frolla all'arancia*
250 g di farina debole
160 g di burro
90 g di zucchero a velo
3 tuorli
la scorza di due arance

*per la ganache bianca*
300 g di cioccolato bianco
130 g di panna
Cannella

*per la ganache fondente*
285 g di cioccolato fondente
250 g di panna
peperoncino

## Preparazione

1 Per la frolla al cacao: lavorate il burro con la farina 00, la farina di mandorle e il cacao amaro, fino a ottenere un composto briciolo-so. Aggiungete i tuorli, lo zucchero a velo e impastate per ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e fate riposare per almeno una notte in frigorifero.

2 Per la frolla all'arancia: lavorate il burro con la farina debole,fino a ottenere un composto bricioloso. Aggiungete i tuorli, lo zucchero a velo e la scorza di arancia, e impastate per ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e fate riposare per almeno una notte in frigorifero.

3 Per le ganache: scaldate la panna con la spezia, versatela sul cioccolato tritato e mescolate per ottenere una crema liscia e lucida. Raccogliete in una terrina, coprite e trasferite in frigorifero. Raccogliete le creme in due sac à poche.

4 Poi stendete le frolle e con un tagliabiscotti a forma di cuore ricavate tanti cuori. Con un tagliabiscotti più piccolo togliete la parte centrale dalla metà dei cuori. Con le ganache farcite i cuori lisci e sovrapponete quelli forati: accoppiate i biscotti bianchi con la ganache bianca e quelli al cacao con la ganache fondente. Lasciate rapprendere.

# Biscotti ripieni all'arancia

## Ingredienti
per circa 15 biscotti

275 g di zucchero
100 g di burro a temperatura ambiente
2 uova
300 g di farina
10 g di lievito per dolci
1 cucchiaino e ½ di cremor tartaro
mandorle a lamelle

*per il ripieno*
7 cucchiai di marmellata di arancia
50 g di burro a temperatura ambiente
20 g di mandorle a lamelle

## Preparazione

1 Per il ripieno: lavorate a crema il burro con la marmellata di arancia, unite le mandorle tritate finemente e amalgamate. Lasciate riposare il composto in frigorifero. Intanto lavorate con le fruste elettriche le uova con lo zucchero, fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.

2 Unite il burro a tocchetti e lavorate ancora; aggiungete, poco alla volta, la farina, il lievito e il cremor tartaro setacciati insieme e amalgamate ancora: il risultato sarà un impasto denso ma lavorabile a mano.

3 Mettete un cucchiaio di impasto in una mano, create un incavo al centro e disponete un cucchiaino di ripieno; richiudete a formare una pallina ben sigillata. Adagiate il biscotto su una teglia, rivestita con carta forno, e proseguite a realizzare gli altri (lasciate almeno 7 cm di distanza tra un biscotto e l'altro). Cospargete con le mandorle a lamelle.

4 Infornate a 180 °C per circa 12-15 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate raffreddare su una griglia per dolci. Portate in tavola e servite con un tè.

# Bottoncini bicolore

## Ingredienti
per circa 25 bottoncini

*per la sablée classica*
300 g di burro
150 g di zucchero a velo
25 g di uova
450 g di farina
½ bacca di vaniglia
1 g di sale

*per la sablée al cacao*
300 g di burro
150 g di zucchero a velo
25 g di uova
400 g di farina
50 g di cacao amaro
½ bacca di vaniglia
1 g di sale

*per la ganache*
500 g di cioccolato al latte
150 g di pasta nocciola
25 g di burro di cacao
20 g di burro

## Preparazione

1 Per la sablée classica: impastate il burro morbido con lo zucchero a velo. Incorporate le uova e la farina, setacciata con il sale e la vaniglia, e amalgamate. Formate un panetto, avvolgetelo con la pellicola e fatelo riposare per una notte.

2 Per la sablée al cacao: impastate il burro morbido con lo zucchero a velo. Incorporate le uova e la farina, setacciata con il cacao, il sale e la vaniglia, e amalgamate accuratamente. Formate un panetto, avvolgetelo con la pellicola e fatelo riposare per una notte.

3 Poi, stendete le sablèe a uno spessore di 5 mm; con un tagliapasta realizzate tanti piccoli bottoni. Incideteli con la bocchetta liscia di un sac à poche e create quattro forellini. Infornate a 190-200 °C per circa 8 minuti. Levate e lasciate raffreddare.

4 Per la ganache: sciogliete il burro di cacao e unite il cioccolato fuso; versate la pasta nocciola e amalgamate. Temperate a 23 °C. Montate il burro in una planetaria e incorporatelo al composto.

5 Lasciate raffreddare in freezer per 5 minuti e montate in una planetaria ad alta velocità. Appena il composto diventa cremoso, trasferitelo in un sac à poche e farcitevi i bottoncini, alternando un biscotto bianco e uno nero. Lasciate riposare e servite.

# Brownies
# di cioccolato

## Ingredienti
per circa 8 cubotti

250 g di cioccolato fondente
150 g di burro (più altro per lo stampo)
150 g di zucchero
5 uova
100 g di farina di mandorle
100 g di gherigli di noce
zucchero a velo

## Preparazione

**1** Fate fondere a bagnomaria il cioccolato con il burro e lo zucchero, mescolando in continuazione. Sgusciate le uova e separate i tuorli dagli albumi. Sbattete leggermente i tuorli e montate a neve ben ferma gli albumi.

**2** Quando il composto a base di cioccolato sarà ben amalgamato, levate dal fuoco e fate raffreddare per circa 5 minuti. Unite la farina di mandorle e mescolate per bene. Aggiungete i tuorli e amalgamate ancora.

**3** Unite ¼ degli albumi montati e mescolate delicatamente; incorporate gli albumi restanti e mescolate ancora, fino a ottenere un composto denso e lucido. Imburrate una teglia da 20x30 cm e foderatela con un foglio di carta forno. Versate l'impasto, cospargete con i gherigli di noce spezzettati e infornate a 180 °C per circa 20 minuti.

**4** Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate raffreddare. Quindi sformate, tagliate a cubotti, spolverizzate con lo zucchero a velo e servite.

# Brownies al cioccolato bianco, torrone e noci

## Ingredienti
per circa 8 cubotti

140 g di burro morbido
200 g di zucchero di canna
1 stecca di vaniglia
3 uova
300 g di farina
1 cucchiaino da tè di lievito in polvere
2 pizzichi di sale
50 g di torrone morbido bianco
100g di cioccolato bianco tritato
50 g di gherigli di noce

*vi servono inoltre*
burro
farina

## Preparazione

**1** Mescolate bene il burro, finché non diventa cremoso, e unite poco alla volta lo zucchero; aggiungete il cioccolato bianco, fuso e fatto raffreddare, la vaniglia e le uova, leggermente sbattute, e incorporate poco alla volta.

**2** Aggiungete la farina, setacciata con il lievito e il sale, il torrone tritato e i gherigli di noce. Mescolate e versate il composto in una teglia da 20x30 cm, imburrata e infarinata. Infornate a 180 °C e fate cuocere per circa 30 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare completamente, quindi tagliate a cubotti e servite.

## Brownies al cioccolato fondente e arancia

**1** Fate fondere a bagnomaria **140 g di burro** e **180 g di cioccolato fondente**; versate **240 g di zucchero** in una ciotola e incorporate il cioccolato fuso. Aggiungete **3 uova**, uno per volta, e mescolate. Poi, irrorate con **il succo di un'arancia**, sempre mescolando.

**2** Unite, infine, **80 g di farina** e **50 g di mandorle tritate**. Amalgamate per bene e versate in una teglia da 20x30 cm, foderata. Fate cuocere a 160°C per 30 minuti. Una volta freddo, tagliate a cubotti e servite.

# Cupcake al frutto della passione
## con ganache al caramello

### Ingredienti
per circa 12 cupcake

*per i cupcake al frutto della passione*
300 g di succo di frutto della passione
300 g di zucchero
20 g di olio di semi
100 g di burro
1 uovo
15 g di lievito in polvere
1 g di sale
300 g di farina

*per la crema ganache al caramello*
150 g di panna
15 g di sciroppo di glucosio
170 g di caramello
250 g di panna montata

*per il caramello*
200 g di zucchero
160 g di panna

*per la decorazione*
zucchero a velo
fili di caramello

### Preparazione

1 Per il caramello: raccogliete lo zucchero in una casseruola, mettete sul fuoco e fate sciogliere; versate a poco a poco la panna calda e, mescolando in continuazione, proseguite la cottura per qualche minuto. Levate e tenete da parte.

2 Per la crema ganache: in un pentolino scaldate la panna, spegnete, unite lo sciroppo di glucosio e il caramello e mescolate. Trasferite in frigorifero e fate riposare per una notte intera. Il giorno successivo incorporate la panna montata.

3 Per i cupcake: setacciate la farina con il lievito. In una ciotola raccogliete il succo di frutto della passione, lo zucchero, l'olio di semi, il burro morbido, l'uovo e il sale e mescolate. Incorporate la farina e amalgamate velocemente.

4 Distribuite il composto in uno stampo per cupcake e infornate a 180 °C per circa 10-15 minuti. Sfornate, lasciate raffreddare e sformate. Disponete i cupcake in un piatto, a creare una sorta di torta scomposta e guarnite con la crema. Spolverizzate con un po' di zucchero a velo, guarnite con fili di caramello e servite.

# Fiori di quinoa al cioccolato bianco e pistacchi

### Ingredienti
per circa 15-20 fiori

100 g di farina di quinoa
(più altra per gli stampini)
1 uovo
40 g di burro (più altro per gli stampini)
40 g di zucchero
100 ml di latte
2 cucchiaini di lievito per dolci
1 pizzico di sale
30 g di cioccolato bianco
30 g di granella di pistacchi

### Preparazione

**1** Scaldate il latte e fatevi sciogliere il burro. In una terrina setacciate la farina con il lievito per dolci; aggiungete lo zucchero e il pizzico di sale e miscelate. Fate un incavo al centro, versate l'uovo, sbattuto a parte, e il burro sciolto e amalgamate velocemente con un cucchiaio di legno.

**2** Incorporate il cioccolato bianco tritato e la granella di pistacchi; distribuite il composto negli stampini a forma di fiore, imburrati e infarinati, infornate a 180 °C per circa 15-18 minuti. Trascorso il tempo di cottura, levate e lasciate raffreddare, quindi sformate e servite.

## Biscotti di quinoa e cocco

In una ciotola lavorate **100 g di farina di quinoa**, **30 g di cocco grattugiato**, **50 g di burro** tagliato a pezzetti, **50 g di zucchero**, **1 uovo** e **un pizzico di cannella**. Quando avrete ottenuto un composto sodo e omogeneo, fatelo riposare, avvolto con pellicola, per almeno un'ora; poi, stendete la sfoglia a uno spessore di 5 mm. Con l'aiuto di un tagliapasta, formate i biscotti e infornateli a 170°C per circa 15 minuti.

# Genovesi

## Ingredienti
per circa 15 genovesi

*per la sfoglia*
250 g di farina 00
250 g di farina di grano duro
200 g di zucchero
200 g di strutto (o burro morbido)
1 limone
½ cucchiaino di lievito per dolci
2 uova

per la crema pasticcera
500 ml di latte
150 g di zucchero
2 tuorli
40 g di farina
1 limone
per la decorazione
zucchero a velo

## Preparazione

1 Per la sfoglia: setacciate e miscelate le due farine, aggiungete lo zucchero, lo strutto, le uova, la scorza del limone grattugiata e il lievito. Impastate aggiungendo l'acqua necessaria a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgetela con pellicola e fate riposare in frigorifero per almeno un'ora.

2 Per la crema pasticcera: lavorate i tuorli con lo zucchero per ottenere un composto chiaro e spumoso; aggiungete la farina setacciata e la scorza del limone grattugiata, amalgamate e versate a filo il latte caldo. Fate cuocere il composto fino ad addensamento. Spegnete e fate raffreddare.

3 Poi, stendete l'impasto con il mattarello, fino a ottenere una sfoglia spessa 1 cm. Ricavate tanti quadrati (da 10 cm di lato), disponete la crema pasticcera sulla metà di ogni quadrato (circa due cucchiai), piegate l'altra metà e premete bene per sigillare i bordi.

4 Con uno stampino ritagliateli a mezzaluna, facendo attenzione a non far fuoriuscire il ripieno, e disponete le genovesi in una teglia, rivestita con carta forno. Infornate a 200 °C e fate cuocere per circa 20 minuti. Sfornate, spolverizzate con zucchero a velo e servitele ben calde.

# Macarons
# al caffè

## Ingredienti
per circa 70 macarons

*per i macaron*
400 g di farina di mandorle
400 g di zucchero a velo
320 g di albumi
400 g di zucchero
150 g di acqua
7 g di caffè solubile

*per la ganache*
400 g di panna
450 g di cioccolato bianco
5 semi di cardamomo

## Preparazione

**1** Miscelate lo zucchero a velo e la farina di mandorle; unite 160 g di albumi e il caffè solubile e mescolate energicamente. Montate gli albumi restanti in una planetaria a bassa velocità e nel frattempo fate cuocere acqua e zucchero fino a raggiungere la temperatura di 115 °C. Versate a filo lo sciroppo sugli albumi e proseguite a montare fino a raffreddamento.

**2** Mescolate i due composti con movimenti delicati, dal basso verso l'alto; trasferite il tutto in un sac à poche e realizzate tanti dischetti in una teglia, rivestita con carta forno. Fate cuocere a 150 °C in forno statico per circa 15 minuti, quindi levate e lasciate raffreddare.

**3** Preparate la ganache: portate a bollore la panna con i semi di cardamomo; filtrate il liquido e versatelo sul cioccolato tritato. Emulsionate perfettamente e fate raffreddare. A questo punto, farcite i vostri macarons e serviteli.

# Macarons
# al cioccolato

## Ingredienti
per circa 70 macarons

400 g di farina di mandorle
400 g di zucchero a velo
320 g di albumi
400 g di zucchero
150 g di acqua
30 g di cacao amaro in polvere

*per i confetti di marroni*
500 g di pasta di marroni
60 g di cognac
50 g di panna liquida
8 g di gelatina in fogli
(ammorbidita in acqua fredda)
750 g di panna montata

*per il ripieno*
300 g di copertura fondente
300 g di panna al 35% di materia grassa
70 g di zucchero invertito
65 g di burro
300 g di panna montata

## Preparazione

**1** Preparate i macarons come da ricetta base a pag. 46, aggiungendo all'impasto il cacao amaro. Trasferitelo in un sac à poche e realizzate tanti dischetti in una teglia, rivestita con carta forno. Fate cuocere a 150 °C in forno statico per circa 15 minuti, quindi levate e lasciate raffreddare.

**2** Per i confetti di marroni: amalgamate la pasta di marroni con il cognac, la panna liquida e la gelatina fusa. Incorporate infine la panna montata, mescolando delicatamente e con movimenti dal basso verso l'alto. Distribuite il composto ottenuto in uno stampo a semisfera in silicone e mettete in freezer a congelare.

**3** Per il ripieno: in una casseruola raccogliete la panna e lo zucchero invertito; mettete sul fuoco e portate a bollore. Versate il liquido caldo sulla copertura fondente ed emulsionate. Aggiungete il burro, fuso a 35 °C, e amalgamate. Temperate la ganache a 22-23 °C e incorporate la panna montata. Fate raffreddare e trasferite in un sac à poche.

**4** Per il montaggio: sformate le semisfere di marroni e disponetele su metà macarons; ricoprite con il ripieno al cioccolato, chiudete con i macarons restanti e servite.

# Macarons alla cannella cioccolato bianco e marmellata di arance

## Ingredienti
per circa 70 macarons

*per il ripieno*
170 g di burro
170 g di panna
470 g di cioccolato bianco
0,2 g di cannella in polvere

*vi serve inoltre*
marmellata di arance

## Preparazione

1 Preparate i macarons seguendo la ricetta base a pag. 46. Raccogliete il composto in un sac à poche e realizzate tanti dischetti in una teglia, rivestita con carta forno. Spolverizzate con un pizzico di cannella in polvere e fate cuocere a 150 °C in forno statico per circa 15 minuti.

2 Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate raffreddare completamente. Nel frattempo preparate il ripieno cremoso: portate a ebollizione la panna, unite la cannella, mescolate accuratamente e lasciate riposare per qualche minuto. Versate sul cioccolato spezzettato e mescolate accuratamente per far sciogliere.

3 Quando il composto avrà raggiunto i 30 °C, incorporate il burro, leggermente montato. Mettete in freezer per pochi minuti, quindi trasferite nella planetaria e montate ad alta velocità.

4 Raccogliete il ripieno in un sac à poche con bocchetta liscia e realizzate su metà macarons una corona di spuntoni. Disponete al centro un po' di marmellata di arance e chiudete con quelli restanti. Portate in tavola e servite.

# Meringhette

## Ingredienti
per 24 meringhette

4 albumi
240 g di zucchero a velo

## Preparazione

1 Montate a neve ben ferma gli albumi con metà dello zucchero a velo; incorporate lo zucchero a velo rimasto e amalgamate delicatamente, mescolando dal basso verso l'alto.

2 Raccogliete il composto in un sac à poche; foderate la placca del forno con carta forno e formate 24 meringhe di 2-3 cm di diametro. Mettete in forno già caldo a 100 °C e fate cuocere per circa 2 ore. Spegnete e lasciate in forno a raffreddare. Servite.

## Meringhette arcobaleno

1 Montate a neve ben ferma **4 albumi** con **120 g di zucchero a velo**; poi aggiungete altri **120 g di zucchero a velo** e amalgamate delicatamente, mescolando dal basso verso l'alto.

2 Suddividete il composto ottenuto in sette ciotoline; in ciascuna versate **4 gocce di colorante alimentare** corrispondente a uno dei sette colori dell'arcobaleno. Riempite il sac à poche con i sette composti, foderate la placca del forno con carta forno e formate 24 meringhe di 2-3 cm di diametro. Mettete in forno già caldo a 100 °C e fate cuocere per circa 2 ore.

# Meringhette menta e cioccolato

## Ingredienti
per circa 20 meringhette

2 albumi
70 g di zucchero a velo
50 g di zucchero
1 cucchiaio di sciroppo alla menta
1 cucchiaino di maizena

*vi serve inoltre*
150 g di cioccolato fondente

## Preparazione

1 Montate gli albumi a neve con una frusta. Incorporate man mano lo zucchero a velo, l'altro zucchero, la maizena e lo sciroppo e continuate a lavorare, fino a ottenere un composto liscio, lucido e ben sodo (ci vorranno circa 6 minuti).

2 Raccogliete il composto in un sac à poche con bocchetta liscia, foderate la placca del forno con un foglio di carta forno e formate tanti ciuffetti di 3 cm di diametro, ben distanziati l'uno dall'altro.

3 Mettete in forno già caldo a 70 °C e fate cuocere per 2 ore, con lo sportello leggermente aperto. Spegnete e lasciate raffreddare in forno per un'oretta.

4 Fate fondere il cioccolato a bagnomaria, quindi immergete ogni meringa nel cioccolato fuso in modo da coprirla per metà. Man mano che sono pronte, mettetele su una gratella per far solidificare la copertura. Portate in tavola e servite.

# Minitartellette al limone con spumini di meringa

## Ingredienti
per 10-15 tartellette

*per le basi*
250 g di pasta sablée

*per la crema al limone*
1 tuorlo
30 g di zucchero
scorza grattugiata di ½ limone
1 cucchiaio di maizena
70 ml di latte
3300 ml di succo di limone
30 g di burro
1 foglio di gelatina

*per gli spumini di meringa*
2 albumi
60 g di zucchero a velo
50 g di zucchero

## Preparazione

1 Stendete la pasta sablée in una sfoglia sottile e ritagliate 10-15 fiori del diametro di circa 5 cm con un coppapasta. Foderate altrettanti stampini e infornate a 180 °C per 15 minuti. Levate e lasciate raffreddare.

2 Lavorate il tuorlo con lo zucchero, la scorza grattugiata del limone e la maizena. Versate a filo il ml di latte caldo, trasferite tutto in una casseruola e fate cuocere a fuoco dolce per 2 minuti; unite il succo di limone e proseguite la cottura, fino a ottenere una crema abbastanza densa. Aggiungete il burro e la gelatina, ammollata e strizzata. Coprite con un foglio di pellicola trasparente, trasferite in frigorifero e lasciate riposare per un'ora.

3 Per gli spumini. Montate gli albumi a neve con una frusta. Incorporate man mano lo zucchero a velo e l'altro zucchero, e continuate a lavorare fino a ottenere un composto liscio, lucido e ben sodo (ci vorranno circa 6 minuti).
Raccoglíete il composto in un sac à poche con bocchetta liscia, foderate la placca del forno con un foglio di carta forno e formate tanti ciuffetti di 2 cm circa di diametro.

4 Mettete in forno già caldo a 70 °C e fate cuocere per 2 ore, con lo sportello leggermente aperto. Spegnete e lasciate raffreddare in forno per un'oretta. Farcite le tartellette con la crema preparata, guarnite con gli spumini di meringa e servite.

# Pastine
# di mandorle

## Ingredienti
per circa 40 pastine

1 kg di mandorle di Avola
già pelate
800 g di zucchero
200 g di scorze di arancia
candita
50 g di miele di zagara
250 g di albumi

*per la decorazione*
ciliegie candite
chicchi di caffè
mandorle di Avola già pelate

## Preparazione

1 In un mixer da cucina raccogliete le mandorle e qualche cucchiaio di zucchero e tritate finemente. A parte frullate le scorze candite e riducetele in una crema. In una ciotola raccogliete la farina di mandorle, lo zucchero restante, il miele, le scorze frullate e gli albumi e mescolate, fino a ottenere un composto ben amalgamato.

2 Se il composto dovesse risultare troppo duro e asciutto, aggiungete, poco alla volta, altro albume. Raccoglietelo in un sac à poche e realizzate tante paste in una teglia, foderata con carta forno. Decorate con ciliegie candite, chicchi di caffè e mandorle e fate riposare per un giorno intero a temperatura ambiente.

3 Una volta trascorso il tempo di riposo, ponete in forno a 180-200 °C e fate cuocere per circa 10 minuti. Quando le paste risulteranno lievemente dorate, sfornate, lasciate raffreddare e servite.

# Roselline profumate allo zenzero e cannella

## Ingredienti
per circa 6-8 roselline

140 g di farina 00
150 g di zucchero integrale di canna
2 carote già mondate
2 cucchiai di latte
2 uova
½ bustina di lievito per dolci
30 g di burro (più altro per gli stampini)
30 g di olio di semi di mais
20 g di gherigli di noce
50 g di uvetta
1 radice di zenzero fresco
noce moscata in polvere

## Preparazione

**1** In una ciotola miscelate la farina setacciata con lo zucchero di canna e il lievito. Fate ammorbidire il burro, unite l'olio, una grattugiata di zenzero e un pizzico di noce moscata e lasciate in infusione per almeno mezz'ora. Mettete l'uvetta in ammollo in acqua tiepida per almeno una decina di minuti.

**2** Aggiungete il latte e le uova sbattute al burro aromatizzato (nel caso si fosse rappreso, fatelo sciogliere nuovamente); incorporate gli ingredienti secchi, l'uvetta ben strizzata, i gherigli di noce tritati e le carote grattugiate e mescolate accuratamente.

**3** Imburrate gli stampini in silicone a forma di rosa e versate il composto ottenuto; infornate a 170 °C e fate cuocere per circa 35 minuti. Levate e lasciate raffreddare, quindi sformate, spolverizzate con un pizzico di noce moscata e servite.

# Segreti al cioccolato e rum

## Ingredienti
per circa 15 segreti

*per la frolla alla cannella*
200 g di zucchero di canna grezzo
200 g di burro
60 g di zucchero
50 g di uova
15 g di latte
400 g di farina
10 g di cannella in polvere
1 g di sale
6 g di baking

*per la ganache al rum*
325 g di cioccolato fondente
250 g di panna
25 g sciroppo di glucosio
25 g rum

## Preparazione

1 Per la frolla alla cannella: in una planetaria lavorate il burro con lo zucchero, lo zucchero di canna, la cannella e il sale (**foto A**); incorporate le uova e il latte, unite la farina, setacciata con il baking (**foto B**) e lavorate per ottenere un impasto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e fate riposare per 6 ore.

2 Poi, stendete la frolla a uno spessore di 2-3 mm, trasferite nuovamente in frigorifero e lasciate raffreddare. Con un coppapasta ricavate tanti dischetti da 4 cm di diametro (**foto C**) e appoggiate sopra ai biscotti un silpat microforato. Trasferiteli in una teglia, foderata con carta forno, e infornate a 180 °C per circa 15 minuti. Levate e lasciate raffreddare.

3 Per la ganache al rum: in un pentolino raccogliete la panna e lo sciroppo di glucosio (**foto D**), e portate a bollore; versate il liquido bollente sul cioccolato ed emulsionate per bene. Aggiungete infine il rum (**foto E**) e mescolate ancora, quindi trasferite in frigorifero e fate raffreddare.

4 Per il montaggio: disponete in fila la metà dei dischi di frolla. Aiutandovi con un sac à poche, farciteli con la ganache (**foto F**) e poi chiudete con i dischi di frolla restanti. Lasciate rapprendere completamente e poi servite.

# Segreti al cioccolato e rum

A

B

C

D

E

F

# Velvet cupcake

## Ingredienti
per circa 20-25 cupcake

100 g di burro morbido
230 g di zucchero
2 uova
200 g di latticello
225 g di farina 00
10 g di cacao amaro
in polvere
1 cucchiaino di aceto di mele
2 cucchiaini di baking
1 cucchiaino di bicarbonato
1 pizzico di sale
colorante rosso in polvere
estratto di vaniglia

*per il frosting*
225 g di formaggio fresco spalmabile
45 g di burro morbido
1 bacca di vaniglia
320 g di zucchero a velo

*per la decorazione*
cuori di cioccolato bianchi e rossi

## Preparazione

**1** In una ciotola setacciate la farina insieme al baking. A parte lavorate il burro con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso, quindi incorporate le uova, mettendone uno alla volta. Mescolate un pizzico di colorante rosso con il cacao e l'estratto di vaniglia e aggiungeteli all'impasto.

**2** Mescolate il latticello con il sale e incorporateli in tre volte all'impasto, alternandoli con la farina. A parte unite l'aceto e il bicarbonato, aggiungeteli subito e amalgamate per bene il tutto. Versate il composto ottenuto nei pirottini di carta, riempiendoli a metà, e infornate a 170 °C per circa 20 minuti. Levate e lasciate raffreddare.

**3** Per il frosting: lavorate a crema il formaggio con il burro, quindi aggiungete la vaniglia e poi lo zucchero, incorporandolo poco alla volta. Coprite e lasciate raffreddare in frigorifero per almeno 2-3 ore. Raccogliete il frosting in un sac à poche con bocchetta liscia da 10 e decorate i cupcake ormai freddi. Ultimate con un cuore di cioccolato e servite.

# PAUSA DOLCE PAUSA

UNA RICCA SELEZIONE DI COMPLEMENTI INDISPENSABILI PER PREPARARE TÈ, TISANE E CAFFÈ DA GUSTARE, DA SOLI O IN COMPAGNIA, PER STACCARE DALLO STRESS QUOTIDIANO

Questa tazza isotermica, grazie alla doppia parete in acciaio inox che impedisce anche la formazione della condensa sulla parte esterna, vi permetterà di tenere in caldo le vostre bevande per ben 12 ore, impedendo eventuali rovesciamenti accidentali per merito di un efficiente sistema automatico di chiusura. Di **Contigo** (distribuito da **Künzi**)

In ceramica porcellanata, disponibile in diverse nuances, questa tazza da tè di **Pagnossin** contribuirà a dare un tocco di eleganza alla vostra pausa.

Linee morbide e tondeggianti caratterizzano questa particolare zuccheriera, in gres, acciaio inox e silicone. Di **Eva Solo**.

Appartenenti alla linea gocce di **Guzzini**, queste tazzine da caffè e questa zuccheriera coniugano il corpo principale, realizzato in porcellana, e i dettagli di moderno materiale plastico.

Capienti e colorate, queste mug, realizzate in bone china e prodotte con vari decori, sono accomunate dalla particolare impugnatura ad anello, pensata da Marcel Wanders per risaltare rispetto al corpo colorato della tazza. Di **Alessi**.

Allegri e colorati, questi filtri da tè in acciaio, proposti da **Villa d'Este**, non passano inosservati grazie alla decorazione in resina ispirata ai cupcake.

Le linee di questa teiera, rigorosamente in porcellana, evocano le suggestioni architettoniche della stazione centrale di Milano che contribuiscono a regalarle un design unico e inconfondibile. Di **Ancap**.

Colori e motivi che richiamano le calde atmosfere della Baviera caratterizzano questa teiera in hard dolomite, dotata di un cappotto termico che permette di mantenere calda la vostra bevanda. Di **Villa d'Este**.

Un'ottima funzionalità si abbina a un design moderno e ricercato dando vita a questo raffinato bollitore, proposto da **Bugatti** e realizzato in acciaio.

Realizzata in vetro borosilicato, particolarmente resistente al calore e lavabile anche in lavastoviglie, questa infusiera è perfetta per la preparazione di tè, tisane e caffè. Di **Tescoma**.

Elegante e funzionale, questa infusiera, grazie alla sua particolare forma, permette di agitare il contenuto per una migliore diffusione all'interno del bicchiere. La composizione in vetro borosilicato la rende, inoltre, resistente agli shock termici. Di **Blueside**.

Composto interamente in acciaio inossidabile 18/10, il cuocitè "You" di **Alessi** è arricchito da dei trafori a cuore che ingentiliscono la forma conica e allungata, studiata per agevolare il riempimento e lo svuotamento del contenuto.

# Delizie al cioccolato

### CIOCCOLATINI E PRALINE

- Barrette ai due cioccolati
- Bastoncini di riso soffiato
- Biscotti pralinati alle nocciole
- Cioccolatini al frutto della passione
- Cioccolatini all'arancia
- Cioccolatini cuor di lampone
- Ovis amarena e cioccolato
- Quadrotti bitter

### MINITORTINI E MIGNON

- Cuori di cioccolato e arancia
- Mignon ai due cioccolati
- Minisacher al caffè
- Minitortini al cioccolato con cuore piccante
- Tartufini al cioccolato

# Barrette ai due cioccolati

## Ingredienti
per circa 24 barrette

300 g di cioccolato bianco
20 g di burro
2 cucchiai di miele al limone
100 g di albicocche al cioccolato
100 g di cioccolato fondente
fiocchi di avena

## Preparazione

1. Foderate una teglia di circa 20x30 cm con un foglio di carta forno. Fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato bianco, togliete dal fuoco e incorporate il miele, il burro e le albicocche tagliate a pezzetti mescolando delicatamente.

2. Versate il composto ottenuto nella teglia e con una spatola livellate per bene. Fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente e versatelo sullo strato di cioccolato bianco. Lasciate intiepidire e poi cospargete con i fiocchi di avena. Trasferite in frigorifero e lasciate compattare per 2-3 ore. Tagliate a quadrotti e servite.

## Barrette al cioccolato e arachidi

In un pentolino ponete **200 g di cioccolato fondente** e **100 g di cioccolato al latte** spezzettati. Unite **40 g di burro** e **2 cucchiai di miele**; fate fondere il tutto su fuoco dolce. Versate il composto in una ciotola e incorporate **100 g di arachidi salate**; mescolate energicamente, distribuite su una teglia coperta da carta forno e fate rassodare in frigo per 6 ore; tagliate prima di servire.

# Bastoncini di riso soffiato

## Ingredienti
per circa 14 bastoncini

50 g di riso soffiato
10 g di burro di cacao
300 g di cioccolato bianco
150 g di pasta di nocciole
cioccolato al latte

## Preparazione

**1** In una ciotola raccogliete il riso e fatelo tostare al microonde per un minuto. Aggiungete il burro di cacao caldo e amalgamate. Unite la pasta di nocciola al cioccolato bianco fuso, fate raffreddare a 25 °C e incorporate al riso tostato. Amalgamate accuratamente

**2** Versate il composto su un foglio di silicone con il bordo alto 1 cm e, aiutandovi con un cucchiaio, livellate accuratamente. Una volta cristallizzato, ricavate tanti bastoncini delle dimensione di 15x1 cm.

**3** Fate fondere il cioccolato al latte e immergete i bastoncini fino a metà. Disponeteli su un foglio di carta forno e lasciate rassodare.

# Biscotti pralinati alle nocciole

### Ingredienti
per circa 30 biscotti

250 g di pasta di nocciole
250 g di pralinato alle nocciole
375 g di cioccolato al latte
40 g di burro di cacao
cioccolato fondente e al latte
(per la guarnizione)

*per il biscotto morbido*
500 g di uova
250 g di zucchero
200 g di farina
50 g di cacao amaro

*per il pralinato alle nocciole*
400 g di zucchero
100 g di acqua
600 g di nocciole già sgusciate

### Preparazione

**1** Per il biscotto: in una planetaria montate gli albumi con lo zucchero; aggiungete a filo i tuorli continuando a montare. Setacciate la farina e il cacao e unitele alla montata mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.

**2** Versate il composto in una teglia, rivestita con carta forno, stendetelo bene e infornate a 250 °C per pochi minuti. Una volta cotto, sfornate e lasciate raffreddare. Per il pralinato: in un pentolino versate lo zucchero e l'acqua, mettete sul fuoco e portate a 118 °C.

**3** A questo punto incorporate le nocciole, precedentemente riscaldate al microonde, e mescolate energicamente. Quando il composto è ben caramellato, versate su un foglio di carta forno e fate raffreddare. Passate al cutter e riducete il pralinato in crema.

**4** Sformate il biscotto, ritagliatelo alla misura della cornice e con l'apposito rullo spalmate un sottile strato di cioccolato. Amalgamate il cioccolato al latte fuso con il burro di cacao; unite la pasta di nocciole al pralinato. Unite i due composti e amalgamate bene. Temperate su un piano di marmo, colate sopra il biscotto e lasciate rapprendere.

**5** Ricavate tanti cubetti della misura di 2,5 cm di lato, glassate con il cioccolato fondente fuso e decorate con linee di cioccolato al latte fuso. Lasciate rapprendere e servite.

# Cioccolatini al frutto della passione

## Ingredienti
per circa 35 cioccolatini

500 g di cioccolato bianco
100 g di burro di cacao
colorante liposolubile giallo in polvere
cioccolato fondente temperato

*per la crema della passione*
250 g di purea di frutto della passione
250 g di zucchero
200 g di cioccolato bianco
75 g di burro
25 g di sciroppo di glucosio

## Preparazione

1 Con il cioccolato fondente e con l'aiuto di un cornetto di carta forno, realizzate tante linee sottili in uno stampo a semisfera in policarbonato. Fate fondere il burro di cacao, unitelo al colorante giallo e fatelo sciogliere. Temperate il cioccolato bianco, quindi unite il burro di cacao colorato. Colate all'interno degli stampi. Eliminate il cioccolato in eccesso, in modo che si crei l'involucro per il ripieno.

2 Per la crema: fate cuocere a 104 °C la purea di frutto della passione, lo zucchero e lo sciroppo di glucosio. Bloccate la cottura e lasciate che la temperatura arrivi a 80-85 °C. Versate il composto sul cioccolato bianco e mescolate.

3 Quando avrà raggiunto i 35 °C, aggiungete il burro fuso. Temperate il composto a 23 °C e, con un sac à poche, distribuitelo nelle camicie già preparate. Lasciate rapprendere il composto e, una volta raffreddato, completate con un sottile strato di cioccolato bianco. Lasciate cristallizzare e sformate.

# Cioccolatini all'arancia

## Ingredienti
per circa 40 cioccolatini

250 g di cioccolato fondente
250 g di cioccolato bianco
250 g di cioccolato all'arancia
250 g di grand marnier
65 g di miele
35 g di pasta di nocciola
cioccolato al latte

*vi servono inoltre*
cioccolato al latte temperato
cioccolato fondente temperato

## Preparazione

1 Organizzate il piano di lavoro (**foto A**). Fate sciogliere il cioccolato al latte, raccoglietelo in un sac à poche e realizzate tanti dischetti su un foglio di carta forno (**foto B**). Lasciate rapprendere.

2 In un pentolino raccogliete i tre cioccolati e fateli fondere a 45 °C; poneteli in una planetaria, unite il liquore, il miele e la pasta di nocciola e mescolate accuratamente. Spegnete e fate raffreddare a temperatura ambiente.

3 Appena la consistenza sarà diventata cremosa, mettete il composto in un sac à poche e realizzate tante piccole sfere, mettendole sopra i dischetti di cioccolato al latte (**foto C**). Trasferite in frigorifero e fate solidificare completamente.

4 Passate i cioccolatini nel cioccolato al latte, disponeteli in un foglio di carta forno e fateli solidificare completamente. Con il cioccolato fondente realizzate tante linee sottili (**foto D**) e trasferite nuovamente in frigorifero, fino al momento di servire.

# Cioccolatini all'arancia

A

B

## Cioccolatini all'arancia

C

D

# Cioccolatini cuor di lampone

## Ingredienti
per circa 30 cioccolatini

*per la camicia*
cioccolato bianco temperato
burro di cacao
colorante liposolubile rosso

*per il ripieno*
375 g di polpa di lampone
200 g di cioccolato bianco
200 g di cioccolato fondente
150 g di glucosio
120 g di burro
25 g di burro di cacao

## Preparazione

1 Per la camicia: fate sciogliere un po' di burro di cacao e coloratelo con il colorante rosso. Con un pennellino create una decorazione rossa sul fondo dello stampo a semifera e lasciate cristallizzare. Colate il cioccolato bianco nello stampo; capovolgete ed eliminate quello in eccesso. Lasciate cristallizzare.

2 Per il ripieno: in un pentolino scaldate la polpa di lampone e il glucosio, fino alla temperatura di 40 °C. Nel frattempo fate sciogliere il cioccolato bianco e quello fondente. Raccogliete in una ciotola i due cioccolati fusi e aggiungete la polpa di lamponi setacciata. Amalgamate, mescolando con un cucchiaio di legno, e unite il burro di cacao fuso.

3 Sempre mescolando, portate alla temperatura di 35 °C, quindi unite il burro fuso. Temperate portando alla temperatura di 22- 23 °C. Trasferite in un sac à poche e riempite lo stampo. Lasciate raffreddare, quindi chiudete con uno strato di cioccolato bianco. Lasciate raffreddare bene prima di sformare.

# Ovis amarena e cioccolato

## Ingredienti
per circa 20 ovis

*per la frolla ovis*
300 g di farina di mandorle
330 g di zucchero
35 g di cacao amaro in polvere
135 g di pasta di arancia
7 tuorli già cotti
17 g di albumi
17 g di liquore di arancio
amarene sciroppate
mandorle a lamelle

*per la meringa classica*
150 g di albume pastorizzato
300 g di zucchero

## Preparazione

1 Per la meringa: in una planetaria schiumate l'albume. Aggiungete lo zucchero e continuate a montare fino a che il composto non triplica il suo volume.

2 Per la frolla: in una planetaria raccogliete la farina di mandorle, lo zucchero, il cacao, la pasta di arancia e i tuorli setacciati. Lavorate con la foglia e aggiungete prima gli albumi e poi il liquore. Impastate accuratamente con le mani ,formate un panetto e lasciate riposare.

3 Stendete la pasta a uno spessore di 1 cm e, con un coppapasta di 1 cm di diametro, realizzate tanti dischetti. Al centro disponete un'amarena sciroppata. Formate tante palline modellandole con le mani. Passatele prima nella meringa e poi nelle mandorle a lamelle.

4 Disponete i biscotti realizzati in una teglia rivestita con carta forno e infornate a 180 °C per circa 10-15 minuti. Levate e lasciate raffreddare.

# Quadrotti bitter

## Ingredienti
per circa 15 quadrotti

400 g di farina
300 g di burro
150 g di zucchero a velo
50 g di cacao
25 g di uova
1 bacca di vaniglia
cioccolato fondente al 72%
sale

*per la ganache amara*
300 g di cioccolato fondente
300 g di panna
70 g di sciroppo di glucosio
65 g di burro

## Preparazione

**1** Nel vaso di una planetaria lavorate il burro morbido con lo zucchero a velo per ottenere un composto liscio; incorporate le uova, la farina setacciata con un pizzico di sale, la bacca di vaniglia e il cacao e amalgamate, fino a ottenere un impasto omogeneo. Formate un panetto, avvolgetelo con la pellicola trasparente e lasciate riposare in frigorifero.

**2** Poi, stendete la frolla sablée allo spessore di ½ cm e ritagliate tanti piccoli quadrotti della misura dello stampo che utilizzerete. Bucherellate la frolla con i rebbi di una forchetta e disponete ogni quadrotto sul fondo di uno stampo in silicone. Infornate a 180 °C e fate cuocere per 12 minuti circa. Sfornate e fate intiepidire.

**3** Preparate la ganache: portate a bollore la panna con lo sciroppo di glucosio. Versate il composto sul cioccolato fondente ridotto a scaglie ed emulsionate. Una volta raggiunti i 36 °C, aggiungete il burro fuso e continuate a mescolate, fino ad arrivare alla temperatura di 23 °C.

**4** Trasferite la ganache in un sac à poche e versatela sopra i biscotti tiepidi. Riempite lo stampo per ¾ e lasciate cristallizzare in frigorifero per 12 ore. Togliete i quadrotti dallo stampo e glassateli con il cioccolato fondente temperato. Decorate ogni quadrotto con un foglio a sfere in bassorilievo e servite.

# Cuori di cioccolato e arancia

## Ingredienti
per 10-11 cuori

75 g di farina 00
75 g di zucchero
2 uova
100 g di burro
100 g di cioccolato fondente di Modica
1 arancia (varietà navel)
10 g di cacao amaro in polvere
½ cucchiaino di lievito per dolci
1 pizzico di cannella

*per la decorazione*
80 g di panna fresca da montare
2 cucchiai di zucchero
1 arancia (varietà navel)
cacao amaro in polvere
colorante alimentare giallo

*vi servono inoltre*
burro
farina

## Preparazione

1 Fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato con il burro; amalgamate, profumate con la scorza dell'arancia grattugiata e tenete da parte. Spremete e filtrate il succo dell'arancia.

2 In una terrina, con l' aiuto delle fruste elettriche, lavorate le uova con lo zucchero e altra scorza di arancia grattugiata. Incorporate il cacao, la cannella, il succo di arancia, la farina e il lievito setacciati insieme. Lavorateli con il cioccolato e il burro fusi e mescolate, fino a ottenere un composto lucido.

3 Distribuite il composto negli stampini, ben imburrati e infarinati; infornate a 170 °C e fate cuocere per 15-20 minuti. Nel frattempo montate la panna con lo zucchero. Trascorso il tempo di cottura, sfornate i cuori, lasciateli raffreddare e tagliateli in due.

4 Farcite i cuori con la panna, ricomponeteli e coprite anche la superficie con altra panna. Decorate il bordo con il colorante alimentare e trasferiteli sui piattini da dessert. Guarnite con fettine di arancia, spolverizzate con il cacao e servite.

# Mignon
# ai due cioccolati

## Ingredienti
per circa 15 mignon

*per la mousse al cioccolato*
100 g di panna
100 g di cioccolato fondente
100 g di panna semimontata

*per la crema inglese di base*
270 g di latte
70 g di panna
70 g di zucchero
15 g di destrosio
5 g di amido di riso

*per la bavarese al cioccolato bianco*
120 g di crema inglese di base
4 g di gelatina in polvere
180 g di panna semimontata
75 g di cioccolato bianco

*vi servono inoltre*
cioccolato al latte
cioccolato fondente

## Preparazione

1 Per la mousse al cioccolato: versate la panna in un pentolino, mettete sul fuoco e portate a bollore. Versate sul cioccolato ed emulsionate; fate raffreddare. Poi, aggiungete la panna semimontata, mescolando (**foto A**).

2 Per la crema: Portate a bollore latte e panna. Mescolate lo zucchero, il destrosio e l'amido, versateli nel composto caldo (**foto B**) e mescolate; quindi rimettete sul fuoco e fate cuocere fino al primo bollore.

3 Per la bavarese: unite alla crema inglese ancora calda la gelatina in polvere, sciolta in 20 g di acqua. Aggiungete il cioccolato bianco (**foto C**) e mescolate per ottenere un composto liscio. Lasciate raffreddare, quindi incorporate la panna semimontata.

4 Temperate il cioccolato al latte e distribuitelo nello stampino. Capovolgetelo (**foto D**) e trasferite in frigorifero. Appena il cioccolato si sarà ben rappreso, levate e sformate.

5 Con un sac à poche distribuite la bavarese nei bicchierini di cioccolato (**foto E**), riempiendoli per metà, e trasferite in frigorifero. Mettete la mousse in un altro sac à poche e realizzate uno spuntone sopra la bavarese bianca (**foto F**). Fate raffreddare molto bene, quindi glassate con il cioccolato fondente temperato, decorate e servite.

# Mignon ai due cioccolati

A

B

C

## Mignon ai due cioccolati

D

E

F

# Minisacher al caffè

## Ingredienti
per circa 6 minisacher

*per il biscotto al cacao*
500 g di uova
250 g di zucchero
200 g di farina
50 g di cacao amaro

*per il ripieno al caffè*
250 g di burro
250 g di panna
700 g di cioccolato bianco
10 g di caffè solubile
10 g di caffè macinato

*per la glassa fondente*
500 g di panna
625 g di cioccolato fondente
100 g di sciroppo di glucosio

*per la bagna al caffè*
200 g di zucchero
200 g di caffè espresso

## Preparazione

1 Per il biscotto: separate i tuorli dagli albumi. In una planetaria montate a neve gli albumi con lo zucchero; Poi, aggiungete a filo i tuorli continuando a montare. Incorporate farina e cacao setacciati al composto. Stendetelo in una teglia, rivestita con carta forno, e infornate a 250 °C per pochi minuti. Sfornate e lasciate raffreddare. Con l'aiuto di un coppapasta, ricavate tanti dischetti.

2 Per il ripieno: portate a bollore la panna, aggiungete il caffè solubile e quello macinato e mescolate. Lasciate riposare per qualche minuto. Fate sciogliere il cioccolato bianco, unitevi la panna e amalgamate per bene. Poi, aggiungete anche il burro, leggermente montato.

3 Per la glassa: bollite la panna con lo sciroppo di glucosio. Versate sul cioccolato ed emulsionate. Lasciate raffreddare e tenete da parte. Preparate la bagna: riscaldate il caffè e fatevi sciogliere lo zucchero.

4 Con la bagna spennellate i dischetti di biscotto (**foto A**) e, con l'aiuto di un sac à poche, farcitene la metà con il ripieno al caffè (**foto B**). Chiudete con gli altri dischetti (**foto C**), rivestiteli con la glassa e fate rassodare (**foto D**). Completate la decorazione e lasciate asciugare ancora.

# Minisacher al caffè

A

B

# Minisacher al caffè

C

D

# Minitortini al cioccolato con cuore piccante

## Ingredienti
per circa 15 minitortini

*per il cuore piccante*
150 g di cioccolato fondente
60 g di panna fresca 35% di grassi
60 g di sciroppo di glucosio
10 g di polvere di peperoncino rosso

*per il tortino al cioccolato*
300 g di uova
250 g di zucchero
250 g di burro
250 g di cioccolato fondente
150 g di farina di grano tenero
50 g di fecola

*per la decorazione*
cioccolato fondente
cacao in polvere

## Preparazione

**1** Per il cuore piccante: versate in un pentolino la panna, il glucosio e la polvere di peperoncino. Mettete sul fuoco e fate scaldare. Versate sul cioccolato fondente ed emulsionate accuratamente il composto. Con l'aiuto di un sac à poche, distribuitelo negli stampini per tartellette trasferitelo in freezer per almeno 2 ore.

**2** Per il tortino: con le fruste elettriche montate le uova con lo zucchero, fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Fate fondere il burro insieme al cioccolato, e incorporateli alle uova montate. Setacciate la farina con la fecola, aggiungetele al composto e mescolate delicatamente.

**3** Distribuite il composto negli stampini fino a metà e inserite all'interno il cuore piccante; completatate con il resto del composto. Trasferite in freezer fino a congelamento, quindi infornate a 170 °C per 18-20 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e sformate. Realizzate delle decorazioni con il cioccolato fuso, guarnite i tortini, spolverizzate con il cacao e servite.

# Tartufini al cioccolato

## Ingredienti
per circa 50 tartufi

600 g di cioccolato fondente di Modica
300 g di panna fresca
60 g di burro
1 arancia (varietà navel)
codette di cioccolato
granella di pistacchi
cacao amaro in polvere
cannella in polvere
granella di mandorle

## Preparazione

1. In un pentolino raccogliete la panna, mettete sul fuoco e fate scaldare su fiamma dolce; una volta arrivata a bollore, togliete dal fuoco e unite il cioccolato fondente tritato.

2. Trasferite il pentolino in un'altra casseruola con acqua in ebollizione e, mescolando accuratamente, fate sciogliere il cioccolato, fino a ottenere un composto omogeneo. Unite il burro e la scorza grattugiata dell'arancia e amalgamate. Spegnete, trasferite il composto in una terrina e lasciate raffreddare. Coprite con la pellicola trasparente e fate rassodare in frigorifero per 3-4 ore.

3. Trascorso il tempo di riposo, con un cucchiaio prelevate piccole quantità di composto e con le mani ben fredde realizzate tante palline grandi come noci. Disponete le codette di cioccolato, la granella di pistacchi e di mandorle, il cacao e la cannella in cinque piatti differenti.

4. Passate le palline nelle diverse panature, disponetele nei pirottini di carta e trasferitele su un vassoio. Coprite con pellicola trasparente e mettete in frigorifero. Al momento di servire, levate, eliminate la pellicola e portate in tavola.

# 50 sfumature di fritto

- Arancini dolci al cioccolato e cannella
- Cassateddi alla ricotta
- Castagnole
- Chicchi fritti al miele e melagrana
- Frappe
- Sfinci di San Giuseppe
- Zeppole

# Arancini dolci
# al cioccolato e cannella

## Ingredienti
per circa 20 arancini

320 g di riso
200 g di cioccolato fondente di Modica
100 g di zucchero
2 cucchiai di burro
200 g di farina 00
pangrattato
fumetto alla cannella
olio di semi di arachide
1 pizzico di sale

*vi serve inoltre*
zucchero

## Preparazione

1 In una casseruola fate sciogliere il burro, unite il riso e fatelo tostare, mescolando in continuazione. Sfumate gradualmente con il fumetto, aggiungete lo zucchero e portate a cottura il riso, mescolando con un cucchiaio di legno. Una volta cotto, versate il risotto su un piatto piano e fatelo raffreddare.

2 Preparate una pastella con la farina, un pizzico di sale e l'acqua necessaria a ottenere una consistenza cremosa e liscia. Disponete uno strato di riso sul palmo della mano, formate un incavo al centro e mettete un cubetto di cioccolato. Richiudete con un altro po' di riso e compattate per bene, dando all'arancino la classica forma a punta.

3 Immergete gli arancini nella pastella e poi nel pangrattato, quindi friggeteli in olio di semi ben caldo. Quando saranno ben dorati, levateli e fateli asciugare su carta assorbente da cucina. Passateli nello zucchero e servite.

# Cassateddi alla ricotta

## Ingredienti
per circa 20 cassateddi

*per la pasta*
125 g di semola rimacinata di grano duro
125 g di farina 00
50 g di burro a temperatura ambiente
50 g di zucchero
1 cucchiaino di lievito per dolci
la scorza di 1 limone grattugiata
1 uovo
70 ml di latte
sale

*per il ripieno*
400 g di ricotta di pecora (messa a colare dal giorno precedente)
100 g di zucchero
la scorza di 1 arancia grattugiata
80 g di cioccolato fondente di Modica
cannella in polvere

*vi servono inoltre*
olio di semi di arachide
zucchero a velo
cannella in polvere

## Preparazione

**1** Per la pasta: setacciate le farine con il lievito; aggiungete lo zucchero e un pizzico di sale, quindi mescolate e disponete a fontana. Unite al centro l'uovo, il burro a pezzetti, la scorza di limone e il latte e impastate energicamente, fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per mezz'ora.

**2** Passate al setaccio la ricotta e lavoratela con lo zucchero, la scorza dell'arancia grattugiata, un cucchiaino di cannella e il cioccolato grattugiato grossolanamente. Trascorso il tempo di riposo, stendete la pasta a uno spessore di 2 mm e ricavate tanti quadrati (da circa 8 cm di lato).

**3** Distribuite un cucchiaio di ripieno al centro dei quadrati, chiudeteli a triangolo e infine, con l'apposito stampo, ritagliateli a forma di mezzaluna. Scaldate abbondante olio di semi in una padella e friggete i ravioli, pochi alla volta. Quando saranno ben dorati, scolateli ad asciugare su un foglio di carta assorbente da cucina e lasciateli intiepidire. Al termine, spolverizzate con zucchero a velo e con un po' di cannella, portate in tavola e servite.

# Castagnole

## Ingredienti
per circa 40 castagnole

½ l di latte
200 g di burro
500 g di farina
5 g di sale
100 g di ricotta
100 g di crema pasticciera
9-10 uova
la scorza grattugiata di 1 arancia
la scorza grattugiata di 1 limone

*per la farcia*
crema pasticciera e crema
al cioccolato a piacere

*vi serve inoltre*
zucchero a velo
olio di semi di arachide per friggere

## Preparazione

**1** Portate a ebollizione il latte con il burro, tagliato a pezzetti, e il sale. Versate la farina tutta in una volta e fate cuocere per qualche minuto, mescolando ogni tanto con un cucchiaio di legno finché non si stacca dalle pareti.

**2** Trasferite la pasta in una ciotola capiente, unite la scorza di limone e quella di arancia e mescolate; aggiungete la ricotta e la crema pasticcera e lavorate ancora. Infine incorporate le uova, uno per volta, fino a ottenere un impasto morbido ma compatto.

**3** Scaldate abbondante olio in una padella, versateci il composto a cucchiaiate e friggete le castagnole, muovendole e rigirandole spesso. Quando sono ben dorate, scolatele su un foglio di carta assorbente da cucina.

**4** Raccogliete la crema pasticcera in una tasca da pasticciere e farcite metà delle castagnole. Fate lo stesso con la crema al cioccolato. Spolverizzate le castagnole con lo zucchero a velo e servite.

# Chicchi fritti al miele e melagrana

### Ingredienti
per circa 10 pirottini

200 g di farina 00
50 g di farina di mandorle
1 melagrana
500 g di miele
olio extravergine di oliva

### Preparazione

1 Miscelate le due farine e unite un cucchiaio di miele e i chicchi della melagrana (tenetene qualcuno da parte per la guarnizione finale); amalgamate accuratamente versando a filo l'acqua necessaria a ottenere un composto sodo e omogeneo.

2 In un tegame portate a ebollizione il miele restante; con le mani unte di olio formate tante palline di impasto (delle dimensioni di una noce), disponetele nel tegame e fatele cuocere per circa 30 secondi. Levate, irrorate con il miele caldo in cui le avete cotte, distribuite nei pirottini di carta, guarnite con i chicchi di melagrana tenuti da parte e servite.

## Cicerchiata monoporzione

In una terrina montate **3 uova** con **70 g di zucchero**; incorporate **300 g di farina** setacciata e utilizzate l'impasto ottenuto per formare dei rotolini; tagliateli a tocchetti e ricavatene tante piccole palline; friggetele lentamente in abbondante **olio di semi**. Lasciatele asciugare. Intanto, in una casseruola, fate sciogliere **300 g di miele** e, dopo circa 5 minuti, aggiungete le palline di pasta e la **buccia grattugiata dell'arancia** e mescolate velocemente. Distribuite le palline nei pirottini e decorate con la **frutta candita** a pezzi.

# Frappe

### Ingredienti
per circa 50 frappe

450 g di farina 00
100 g di zucchero
2 uova
2 tuorli
100 g di burro
la scorza di 1 arancia
sale
1 bicchierino di grappa morbida
olio di semi di arachide
zucchero a velo

### Preparazione

1 Versate 400 g di farina in una ciotola e fate la classica fontana; unite al centro le uova, i tuorli, la scorza dell'arancia grattugiata, lo zucchero, un pizzico di sale, la grappa e il burro, sciolto a fiamma bassissima e poi intiepidito. Amalgamate per bene con un cucchiaio di legno, quindi trasferite l'impasto su un piano di lavoro e lavorate fino a ottenere un composto omogeneo e compatto.

2 Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e lasciate riposare in un luogo fresco per circa 30 minuti. Con un mattarello stendete la pasta in una sfoglia spessa circa 2 mm. Potete lavorare la sfoglia in maniera diversa a seconda della forma che volete dare alle vostre frappe.

3 Per i rettangoli con tagli paralleli: ricavate tante strisce larghe 7-8 cm, tagliatele a rettangolo e poi praticate due tagli paralleli all'interno di ciascuno. Per i nodini: tagliate tante strisce larghe 2-3 cm e lunghe 18-20 cm, e annodatele al centro. Per i cuori: con un tagliapasta a forma di cuore ricavate tanti cuori e con uno più piccolo ritagliateli al centro, così da ottenere tanti cuori forati e piccoli cuori pieni. Friggete le frittele, poche alla volta, in abbondante olio ben caldo. Quando saranno ben dorate, scolatele e fatele asciugare su carta assorbente da cucina. Spolverizzate con lo zucchero a velo e servite.

# Sfinci di San Giuseppe

## Ingredienti
per circa 25 sfinci

250 g di farina 00
250 ml di acqua
5 uova
150 g di margarina (o strutto)
5 g di sale
½ cucchiaino di bicarbonato di sodio
olio di semi di girasole

*per la crema all'amaretto*
2 tuorli
200 ml di latte
2 cucchiai di farina 00
2 cucchiai di zucchero
6 amaretti
per la guarnizione
scorze di arancia candita
ciliegie candide

## Preparazione

1 In una casseruola fate bollire l'acqua, la margarina e il sale. A questo punto, versate a pioggia la farina e fate cuocere fino a quando il composto non si staccherà dalle pareti. Spegnete e lasciate intiepidire. Poi, incorporate le uova, una alla volta, e il bicarbonato. Al termine dovrete ottenere una sorta di pastella cremosa, densa e liscia. Fate riposare per circa 2 ore.

2 In una padella scaldate abbondante olio e friggete l'impasto versandolo a cucchiaiate non troppo grandi (non friggete più di tre sfinci alla volta). Fateli cuocere per circa 15-20 minuti, avendo cura di girarli spesso. Scolateli, fateli asciugare su carta assorbente da cucina e lasciateli raffreddare.

3 Per la crema: portare a bollore il latte. Lavorate i tuorli con lo zucchero per ottenere un composto chiaro e spumoso; aggiungete la farina setacciata e il latte bollente a filo; fate cuocere la crema. Togliete dal fuoco e unite gli amaretti sbriciolati; coprite con pellicola e fate raffreddare.

4 Praticate un foro nella parte posteriore degli sfinci; con un sac à poche farciteli con la crema all'amaretto, guarniteli con le scorze di arancia e le ciliegie e servite.

# Zeppole

## Ingredienti

per circa 10 zeppole medie

250 g di farina 00
1 uovo
30 g di burro
60 g di zucchero
1 limone
10 g di lievito di birra
olio di semi di arachide

*per le farciture*
crema pasticcera
crema al pistacchio
crema alle fragole
crema all'amaretto

*per le guarnizioni*
fragole fresche
amaretti piccoli
granella di pistacchi
amarene sciroppate

## Preparazione

**1** In una ciotola versate la farina 00 e unite al centro il lievito, sbriciolato, un pizzico di zucchero e 150 ml di acqua tiepida. Impastate per bene, fino a ottenere un composto omogeneo e ben amalgamato, formate una palla, coprite e fate lievitare per circa 1 ora.

**2** Trascorso il tempo di riposo, aggiungete lo zucchero restante, l'uovo, la scorza grattugiata del limone e il burro fuso e lavorate accuratamente. Fate lievitare il composto per un'altra ora, quindi trasferitelo in un sac à poche con bocchetta a stella e formate tante ciambelle, mettendole su un foglio di carta forno.

**3** In una casseruola capiente scaldate abbondante olio a 170 °C e friggete le ciambelline, poche alla volta, facendole scivolare delicatamente dal foglio di carta forno. Man mano che saranno gonfie e ben dorate, scolatele su un foglio di carta assorbente da cucina.

**4** Al termine, tagliatele a metà e farcitele ciascuna con una crema diversa (pasticcera, al pistacchio, alle fragole, all'amaretto). Decorate con un'amarena sciroppata, un po' di granella di pistacchi, qualche fragola, tagliata a metà, o qualche amaretto, e servite.

# AL VOSTRO SERVIZIO

MATERIALI ALL'AVANGUARDIA E COLORI ACCATTIVANTI CARATTERIZZANO QUESTI COMPLEMENTI, PENSATI PER SERVIRE IN TAVOLA, IN MANIERA IMPECCABILE, I VOSTRI DOLCI

Dal design elegante e raffinato, questo porta pasticcini della collezione "Dolce Vita" di **Mepra** è realizzato interamente in acciaio inox 18/10.

Realizzata a mano con pregiata porcellana, questa alzata di **Virginia Casa** coniuga uno stile raffinato alla praticità di utilizzo; è, infatti, adatta al lavaggio in lavastoviglie.

Una cascata di cuori impreziosisce questa alzata in ceramica porcellanata, ideata da **Pagnossin**. Ideale per servire le vostre dolci creazioni a chi amate.

Appartiene alla linea "Patisserie" di **Easy Life Design** questa alzata in porcellana a tre piani, perfetta per portare in tavola diverse varietà di dolci.

Le linee accattivanti e il pregiato materiale plastico trasparente accomunano i complementi della linea "Tiffany" di **Guzzini**, alla quale appartengono questa alzata e questo vassoio,
ispirata a un icona di stile senza tempo.

Colorato contenitore a forma di cuore in gres, ideale per servire in tavola cioccolatini o dolci di piccole dimensioni di **Sagaform**
(distribuito da **Schöenhuber**).

Fornita di ben sessanta pirottini in carta, questa scatola portabiscotti in latta della linea "Delicia" di **Tescoma** è indicata sia per il servizio in tavola che per la conservazione nella credenza.

Perfetta per sciogliere il cioccolato e mantenerlo a lungo caldo, questa cioccolatiera di **Blueside**,
in vetro borosilicato, grazie al suo particolare design, è ideale per il servizio in tavola; è, inoltre, dotata di mestolo portastecchini per la degustazione.

# A CIASCUNO IL SUO... IMPASTO

**Una breve rassegna delle cinque principali basi per dolci da vassoio e tutti i segreti per realizzarle al meglio: dagli ingredienti fondamentali alle fasi di lavorazione, senza dimenticare gli accorgimenti speciali per ottenere risultati impeccabili**

## Pasta frolla

- La pasta frolla è caratterizzata da un'elevata **friabilità**, proprietà alla quale allude lo stesso nome. In pasticceria è utilizzata per la preparazione di tartellete, crostate, fondi per torte e biscotti.
- Gli ingredienti principali che servono per la realizzazione di questo tipo di base sono la **farina**, lo **zucchero**, il **burro** e le **uova**; per quanto riguarda le uova, se ne può utilizzare l'albume o il tuorlo. Se si opta per il primo si otterrà una frolla che, una volta cotta, risulterà più dura; nel secondo caso, al contrario, sarà più friabile.
- La preparazione risulta relativamente semplice: sono necessari solo **due passaggi**: l'impasto più il riposo in frigo. L'accorgimento principale per ottenere risultati ottimali è l'utilizzo degli ingredienti freddi.
- Le varianti principali di frolla sono la pasta sablé, che durante la preparazione viene trattata in modo da formare dei granelli di impasto che successivamente verranno resi omogenei dal burro, e la frolla montata, che non prevede il riposo in frigo ed è molto apprezzata nella preparazione dei biscotti. Le caratteristiche intrinseche, dovute alla sua composizione, rendono questo tipo di pasta estremamente adatta a essere sottoposta a processi quali il taglio, l'arrotolamento e la decorazione.

# Pasta sfoglia

- Dall'aspetto dorato e fragrante e dalla consistenza estremamente friabile, questo tipo di base è adatto per la preparazione di dolci come il diplomatico, il cannolo e la millefoglie.
- Gli elementi costitutivi principali sono la **farina**, il **burro**, l'**acqua** e il **sale**; il processo di lavorazione è abbastanza laborioso; bisogna procedere in due fasi distinte, dedicandosi alla preparazione del pastello (acqua e farina) e del panetto (burro e farina); una volta terminata questa operazione, si può procedere all'unione dei due elementi. Altro passaggio fondamentale è la **piegatura** della pasta: questo step è da ripetere almeno quattro volte, a ognuna delle quali deve far seguito un periodo di riposo in frigo.
- Per non cadere in errore è molto importante utilizzare gli ingredienti a temperatura ambiente. Appare evidente, dunque, che preparare la sfoglia richiede tempo e una certa dimestichezza. Tuttavia lo sforzo è ripagato da un impasto estremamente versatile, perfetto, oltre che per i dolci, anche per la realizzazione di ricette di piatti salati.

# Massa montata

- Questo tipo di impasto si utilizza per la realizzazione di dolci dalla consistenza importante che, solitamente, non prevedono la necessità di essere guarniti. Gli ingredienti principali sono le **uova**, lo **zucchero** e la **farina**.
- A questi elementi di base viene aggiunto un **grasso** che agisce sulla struttura del composto, al fine di renderlo più spumoso.
- Per quanto riguarda il **metodo di lavorazione**, esso si presenta inverso rispetto a quello a sbattuta: vengono lavorati prima il burro e lo zucchero e, solo in un secondo tempo, si aggiungono le uova e gli altri elementi.

# Pan di Spagna

- Un impasto **soffice** e friabile: così si presenta il pan di Spagna, una delle basi maggiormente utilizzata in pasticceria, le cui origini sono attribuite a un cuoco italiano alle dipendenze dell'ambasciatore Pallavicini, in servizio nella penisola iberica.
- Questo composto, ideale per la preparazione di torte e paste, è frutto della lavorazione di quattro ingredienti principali: le **uova**, lo **zucchero**, la **farina** e la **fecola**.
- Secondo la ricetta **tradizionale**, questi vengono lavorati in una terrina il cui fondo è immerso in una pentola con dell'acqua in ebollizione (lavorazione a caldo); in questo caso il composto diviene spumoso grazie all'effetto che esercita il calore sulle uova.
- Tuttavia, è possibile eseguire il processo anche a **freddo**; se si sceglie questa opzione, prima di unire gli ingredienti in un recipiente, si procede a separare i tuorli dagli albumi e a montare questi ultimi a neve fermissima. Qualunque sia il metodo utilizzato, il risultato è un composto morbido e ben areato, che la cottura in forno provvederà a rendere più gonfio e ideale per essere tagliato, bagnato e farcito.

# Pasta choux

- La pasta choux, detta anche **pasta bignè**, è l'elemento essenziale per la preparazione di dolci come gli éclairs, i profiteroles e, naturalmente, i bignè stessi.
- Per ottenerla è necessario lavorare gli elementi principali, lo **zucchero**, il **burro**, la **farina** e le **uova**, due volte; in una prima fase, infatti, si procede alla cottura di un composto formato da acqua in ebollizione e burro. Solo in un secondo momento, si può passare all'aggiunta degli atri ingredienti.
- Durante entrambe le fasi è necessario mescolare continuamente e con molta cura, per evitare la formazione di sgradevoli grumi; per ottenere risultati ottimali, che permettono alla pasta choux di presentarsi come un guscio croccante che racchiude un interno soffice, è fondamentale controllare, prima della cottura, che il composto abbia raggiunto la **giusta consistenza**.
- Il metodo più comunemente utilizzato per ottenere questa consapevolezza è quello di sollevare un cucchiaio di impasto e inclinarlo; questo non deve scivolare via in fretta, ma rimanere, per la maggior parte, sul cucchiaio stesso.

# Le ricette dalla A alla Z

## A-B



## C



## D-E



## F-G-K



## M-O



## P-R



## S-Z